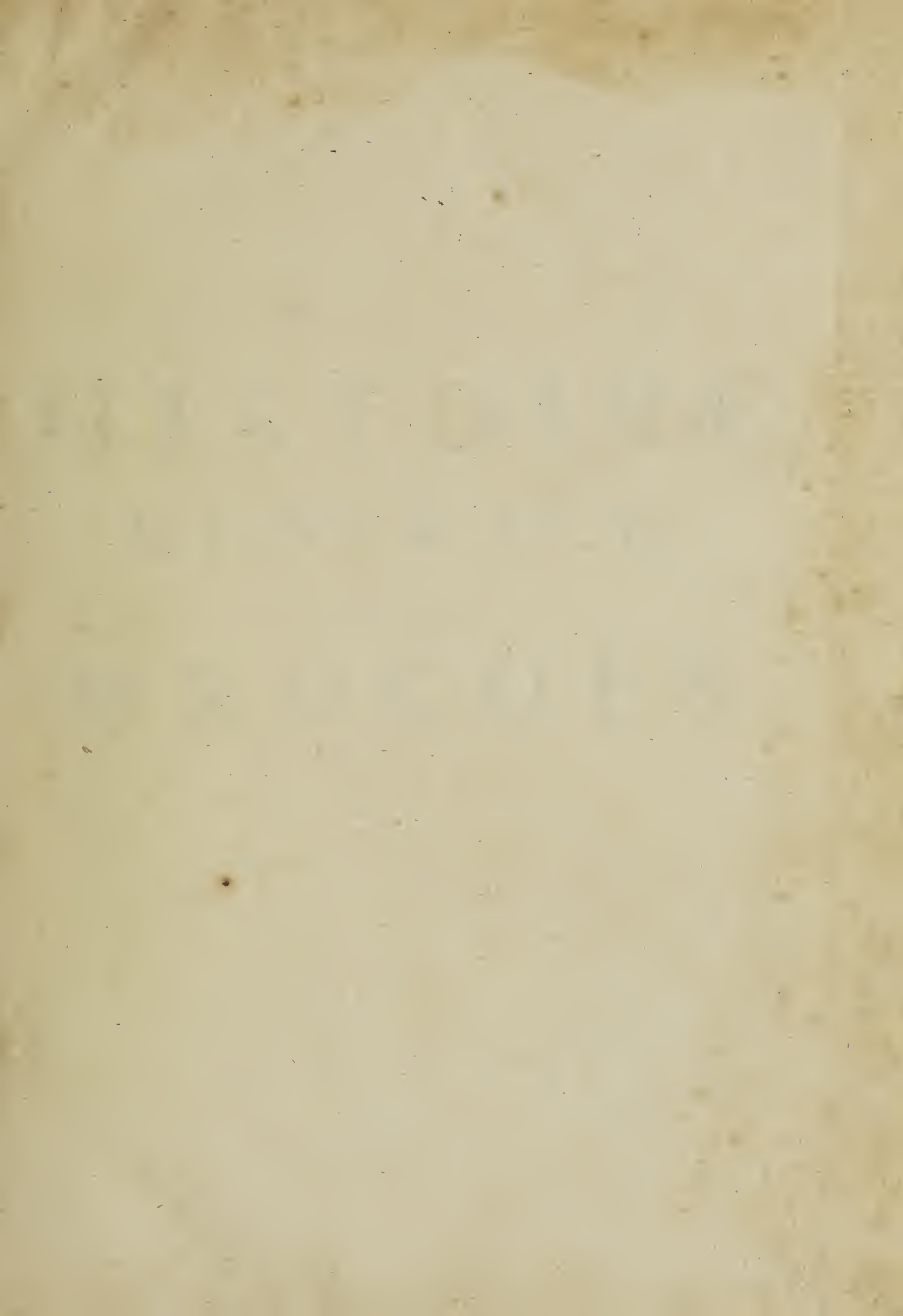


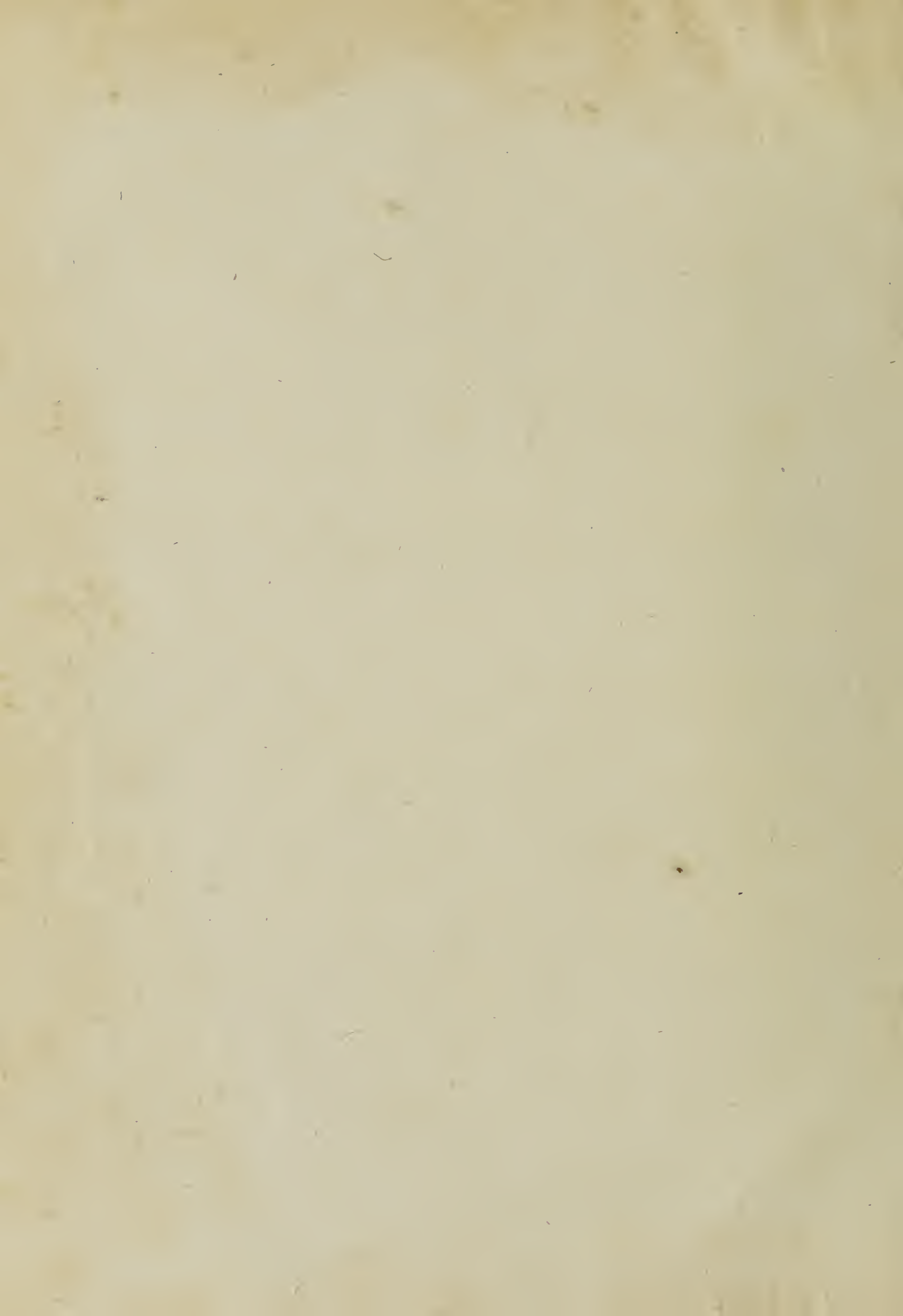
146/2
K

1180 (yours) 8


L. x
7/P







HISTOIRE
GENERALE
DES
DROGUES.



Digitized by the Internet Archive
in 2018 with funding from
Wellcome Library

https://archive.org/details/b30412870_0001



TOM. I.

Iros py fecit

Munera naturae cumulat

cum feno re ubera

1590

HISTOIRE GENERALE DES DROGUES, SIMPLES ET COMPOSEES,

Renfermant dans les trois classes des Vegetaux, des Animaux & des Mineraux, tout ce qui est l'objet de la Physique, de la Chimie, de la Pharmacie, & des Arts les plus utiles à la societé des Hommes.

Ouvrage enrichi de plus de quatre cens Figures en Taille-douce, tirées d'après nature, avec un Discours qui explique leurs differens noms, les Pays d'où elles viennent, la maniere de connoître les veritables d'avec les falsifiées, & leurs propriétés; où l'on découvre l'erreur des Anciens & des Modernes.

Par le Sieur POMET, Marchand Epicier & Droguiste.

*Nouvelle Edition, corrigée & augmentée des Doses, & des Usages.
Par le Sieur POMET fils, Apotiquaire.*

TOME PREMIER.



A PARIS,

Chez ETIENNE GANEAU & LOUIS-ETIENNE GANEAU fils,
Libraires, rue saint Jacques, aux Armes de Dombes.

M. DCC. XXXV.

Avec Approbation & Privilege du Roi.

112101RE

17th 1891

257701RE





P R E F A C E

S U R

CETTE NOUVELLE EDITION.

Ln'y a rien dans la Nature qui nè merite de devenir l'objet de la curiosité des hommes, tout y est admirable & digne de son Auteur. Mais dans ce nombre presque infini de choses qu'elle presente à nos regards, il semble qu'il n'y en ait point qui doivent fixer davantage notre attention, que celles qui, en satisfaisant notre avidité de sçavoir, peuvent encore être mises en usage pour notre bien, sur-tout pour notre santé, sans laquelle tous les autres biens deviennent inutiles, & avec laquelle on peut se passer de la plûpart. Aussi voyons-nous que les premieres pensées de nos peres furent tournées vers ces objets, & que se voyant accueillis, comme nous, de divers maux, ils en chercherent les remedes dans tout ce qui les environnoit, & qui se trouvoit sous leurs mains; ce qui les rendit extrêmement habiles dans la connoissance des Simples. De là vient que la Medecine, qui se bornoit d'abord à connoître & à employer sagement les secours que la Nature toujours liberale

offre aux hommes en tous pays, quand ils sçavent se conformer à ses loix, fut en si grande estime chez les Anciens, qui ne croyoient pas pouvoir assez bien récompenser ceux qui exerçoient avec succès une profession si utile. Le Monde se polit dans la suite, ou pour parler franchement, il se corrompit à mesure qu'il s'éloigna de son origine; car on ne sçauroit avoir une autre idée de tous ces raffinemens qu'on y a successivement introduits: & personne n'ignore que la Medecine n'en fut pas plus exempte que le reste. On renonça à l'usage des remedes simples & naturels, l'ingénieuse avarice de ceux qui les distribuoiēt leur en substitua une foule d'autres extrêmement composez, auxquels ils prodiguerent des éloges, & qui servirent en effet à les enrichir. On vint par là à perdre peu à peu des connoissances importantes; il n'en fut plus comme autrefois, que chaque pays se suffisoit à lui-même, & les Drogues devinrent bien-tôt dans tous une des plus considerables parties du Commerce.

Les choses en étoient déjà venuës à ce point, elles y étoient même depuis long-tems, lorsque furent composez les anciens Ouvrages sur les differentes sortes de Medicamens qui sont venus jusqu'à nous; d'où vient que si l'on y remarque de la simplicité, ce n'est que dans la maniere de décrire les remedes: au lieu qu'il eût été à souhaiter, ou que ces descriptions fussent plus étenduës, plus détaillées, ou mieux encore, que les remedes mêmes eussent été plus simples.

Je ne prétends pas m'amuser à exposer les défauts de ces Ouvrages: le plus grand de tous est leur obscurité, qui est telle, qu'après une multitude de Commentaires que de très-sçavans hommes ont composez pour les

éclaircir, il y reste encore beaucoup de choses qu'on ne sçauroit entendre, ou du moins sur lesquelles les Sçavans ne peuvent s'accorder entre eux. D'ailleurs les descriptions des Plantes & des Drogues y sont presque toujours si équivoques, si peu circonstanciées, qu'on ne voit pas comment elles auroient pû servir, même de leur tems, pour distinguer les choses qui pouvoient être de quelque utilité dans la Medecine, d'avec les autres qui avoient de leur ressemblance, mais qui n'étoient capables que de produire de funestes effets, ou dont on ne devoit pas du moins esperer beaucoup de fruit. De sorte que les personnes qui n'avoient pas acquis par eux-mêmes la connoissance particuliere des remedes, se trouvoient abandonnez à la discrétion des Droguistes, qui n'avoient pas alors moins d'empressement qu'aujourd'hui à hâter leur fortune aux dépens de la santé, & même de la vie des personnes qu'ils pouvoient tromper impunément.

Ce que je me suis proposé de faire comprendre par ces réflexions, c'est qu'il étoit d'une extrême importance que l'on publiât en notre Langue un Traité des différentes choses dont la Medecine fait usage à present; car il ne faut pas esperer que la Pharmacie recouvre jamais son ancienne simplicité, on ne doit pas même le souhaiter. Nous ne vivons pas dans ces heureux tems, où une vie frugale & unie ne laissoit à craindre à nos aïeux qu'un petit nombre de maladies incomparablement moins diversifiées, & sujettes à mille fois moins de symptômes que les nôtres. Comme ils s'éloignoient peu de la Nature, elle accouroit bien plus volontiers à leur secours; presentement que nous la negligons dans le tems de la santé, il faut que dans celui de la maladie

nous lui faisons violence pour l'obliger à nous aider. On sçait d'ailleurs que nos relations avec les habitans du Nouveau Monde , & même avec ceux de l'Ancien , qu'une vaste étenduë de Mers separoit de nous , ont introduit en Europe un très-grand nombre de maladies qu'on n'y connoissoit pas auparavant. Ce sont des fruits de notre Commerce avec ces peuples , fruits funestes , & dont nous ne sommes pas suffisamment dédommages par les avantages que nous en retirons ; mais nos regrets seroient superflus , & nous sommes encore trop heureux que le même Commerce nous procure des remedes , sinon pour nous garantir de ces maladies , & des autres qui en sont les suites , au moins pour en guérir quand nous en sommes attaquez.

C'est pour mettre toutes sortes de personnes à portée de connoître par elles-mêmes la nature & les qualitez tant exterieures qu'interieures des differentes choses que la Médecine employe , que feu M. Pomet publia l'Ouvrage dont on a cru devoir donner une seconde Edition à cause de son extrême rareté. Il rangea toutes ces choses sous différentes classes , dont il fit autant de Livres ; il traita separement de chacune , avec peu d'élegance , si l'on veut ; mais avec une netteté qui ne permet pas de lui reprocher la négligence de son stile , qui sans être pur , est très-clair ; il s'attacha particulièrement à faire observer à quoi on pouvoit les reconnoître , pour n'être pas trompez par des Droguistes , ou d'autres Marchands qui voudroient en faire passer d'autres à peu près semblables de moindre valeur , & fort inferieures en qualité ; il ajoûta à ses descriptions , qui malgré l'exactitude & la précision ne suffisoient peut-être pas encore , des planches gravées avec autant de soin que de propreté ; & comme une infinité de gens sont

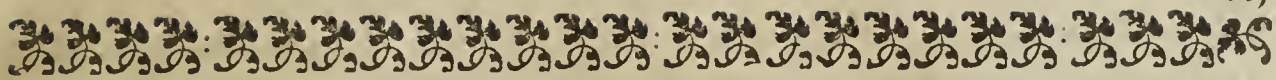
bien aises de connoître différentes recettes pour y avoir recours dans le besoin , & quand elles ne sont pas à portée d'avoir un habile Médecin , il décrit avec la même attention toutes celles qu'on pouvoit employer en pareille rencontre avec esperance d'un heureux succès.

Voilà ce que M. Pomet a fait en faveur de la Médecine : mais son zele pour le service du Public ne lui a pas permis de se borner à cet objet , quoique si étendu , il a embrassé tout ce qui pouvoit entrer dans son plan sans y mettre de la confusion , & que n'y pouvoit-il pas entrer ? Les richesses que la Terre étale sur sa surface , celles qu'elle renferme dans son sein , avec celles qu'on tire de la Mer , & que l'on comprend sous le nom général de *Drogues* ; voilà ce qu'il s'étoit en quelque sorte approprié , afin de le distribuer ensuite à ses Compatriotes : Je veux dire , que s'étant instruit des différens usages qu'on pouvoit faire de toutes ces richesses , il a voulu que tout le monde pût s'en instruire comme lui , mais avec infiniment moins de peine que lui , & à très-peu de frais. Son Ouvrage peut servir à toutes sortes de personnes , mais outre son utilité générale , il en a de particulieres , autant même qu'il y a de professions différentes qui employent ce que la Terre & la Mer produisent pour composer des couleurs , pour travailler les métaux , pour faire une infinité d'ouvrages curieux : Peintres , Orfevres , Teinturiers , Maréchaux , tant d'autres qu'il est inutile de nommer , mais à qui il sera infiniment utile de recevoir de lui des avis , dont ils n'ont que trop souvent besoin pour se garantir de méprises capables de leur porter un très-grand préjudice.

Cette Edition a d'assez grands avantages sur la précédente pour ne les pas oublier , M. Pomet le fils , Apoticaire à saint Denis , ayant appris qu'on étoit disposé à réim-

primer l'Ouvrage de son pere , a bien voulu communiquer les Observations qu'il avoit commencé à y faire depuis plusieurs années. On les a jugé d'autant plus importantes , que c'étoient comme autant de Supplémens , qui faisoient connoître les proprietéz de plusieurs Drogues , dont feu M. Pomet avoit dit peu de chose , & leurs doses dans les différentes maladies. On a eu soin d'ailleurs de corriger la diction dans les endroits où l'on étoit bien fondé à croire que l'Auteur lui-même l'auroit fait , s'il en avoit été averti ; mais on ne se l'est point permis dans les autres endroits où il auroit fallu faire des changemens un peu considerables. Enfin comme les différentes Tables causoient beaucoup d'embarras dans cet Ouvrage , & qu'il falloit une sorte d'étude assez desagréable pour apprendre à s'en servir , on a réuni les différentes matieres dans une seule Table , au moyen de laquelle on trouvera aisément tout ce qu'on pourra désirer de sçavoir. Au reste l'usage que plusieurs Auteurs ont fait de la premiere Edition de cet Ouvrage , a paru mettre dans la nécessité de marquer à la fin de chaque article la page de cette Edition auquel il a rapport.





APPROBATIONS DE LA PREMIERE EDITION.

*APPROBATION DE M. FAGON CONSEILLER DU ROY,
en ses Conseils, & premier Medecin de Sa Majesté.*

IL est si important pour le bien public qu'on découvre assurément la nature & l'origine des choses inconnues, qui font partie de la matiere médicale, & que l'on soit fidèlement instruit des fraudes qui se commettent ordinairement dans le commerce des Drogues, qu'on ne sçauroit assez louer le dessein de ceux qui entreprennent cette recherche avec application. C'est ce que l'Auteur de ce Livre a fait depuis plusieurs années avec tant de soin, de dépenses, d'intelligence & de probité, qu'il mérite que le fruit de son travail soit reçu avec une approbation générale. Il n'est pas possible que le vaste sujet dont il traite soit également éclairci par tout, & qu'il ne s'y soit rencontré des difficultez infurmontables aux efforts d'un particulier. Mais il faut aussi convenir qu'il y a un très-grand nombre d'articles jusqu'à présent incertains, fort curieusement décidés dans cet Ouvrage, & que les moyens qu'on y trouve de découvrir les Drogues falsifiées le doivent faire regarder comme le plus utile qui ait paru sur sa matiere, & l'Auteur comme un très-honnête homme, dont le désintéressement & la bonne foi n'avoient point encore eu d'exemple. C'est ce qui nous oblige à lui donner notre approbation avec un entier applaudissement. Fait à Versailles ce 24. Novembre mil six cens quatre-vingt-treize.

FAGON.

*Approbation de M. de Caën Docteur en Médecine
de la Faculté de Paris.*

IL n'y a rien de plus naturel à l'homme que le desir de sçavoir, & la connoissance des choses naturelles est la plus loüable. Nous avons dans cet Ouvrage de quoi nous satisfaire, en apprenant à connoître ce que la terre nous produit pour la vie & l'utilité de l'homme, tant par les choses qui viennent des Pays étrangers, que par celles qui naissent chez nous. Les Marchands qui font profession de vendre les Drogues & Epiceries qu'ils ont reçu d'ailleurs & de mains en mains, se contentent de les connoître par la cherté & le prix, sans qu'ils leur donnent leur valeur & leur mérite; mais on peut dire que le Public doit avoir obligation au sieur Pomet, qui ne s'étant pas contenté de sçavoir ce que ses autres Confreres sçavent ordinairement, a employé tous ses soins, & fait une dépense extraordinaire dans ce ramas & ce Recueil, pour nous donner tout ce qui a pû venir à sa connoissance, soit par lui, soit par ses amis, en nous marquant les differens lieux d'où sont tirées

lesdites Drogues, leur choix & leur bonté, ce qui n'est pas d'un petit avantage pour tous ceux qui exercent sa profession, mais pour tous ceux qui ont quelque amour pour les choses naturelles; c'est le témoignage que je dois rendre au mérite de son Ouvrage. Fait à Paris ce quinzième Novembre mil six cens quatre-vingt-treize.

DE CAEN D. M. P.

Approbation de Monsieur Morin, Docteur en Medecine de la Faculté de Paris, & Medecin de feu Son Altesse Mademoiselle de Guise.

JE soussigné Docteur Regent en Medecine dans l'Université de Paris, certifie avoir parcouru & lû en plusieurs Chapitres un Livre qui décrit les Drogues qui servent à l'usage de la Medecine, composé par le sieur Pomet, Marchand Epicier-Droguiste à Paris, & y avoir remarqué beaucoup de choses, dont la connoissance n'étoit point encore venuë jusqu'à notre tems, en sorte que j'en crois l'impression fort utile au Public. Fait à Paris le vingt-sixième jour de Novembre mil six cens quatre-vingt-douze.

MORIN.

Approbation de Monsieur Thevar, Docteur en Medecine.

JE soussigné Docteur Regent en la Faculté de Medecine de Paris, certifie à tous qu'il appartiendra, que le Livre ci-dessus nommé, fait par M. Pomet, est d'une très-grande utilité pour le Public. Fait ce vingt-septième jour de Novembre mil six cens quatre-vingt-douze.

THEVAR.

Approbation de Monsieur Charas, Docteur en Medecine.

JE soussigné Docteur en Medecine, certifie avoir parcouru avec beaucoup de satisfaction, un livre intitulé : *Histoire generale des Drogues*, composé avec leurs figures, tirées, autant qu'il a été possible, au naturel, par le sieur Pierre Pomet, Marchand Epicier & Droguiste à Paris; & que l'ayant trouvé beaucoup plus accompli que tous les Livres sur ces matieres, qui ont paru jusqu'à ce jour, & très-utile, non-seulement à ceux de sa Profession, mais à toutes les personnes qui désirent connoître à fond la matiere Medicale; je l'ai exhorté de demander incessamment un Privilege pour l'imprimer, dans la persuasion où je suis que ce Livre sera bientôt reconnu fort nécessaire au Public, & très-recherché. Fait à Paris le vingt-sixième Novembre mil six cens quatre-vingt-douze.

Signé, CHARAS.

Approbation

Approbation de Monsieur Morin, Docteur en Medecine de la Faculté de Montpellier.

Nous souffigné, Ecuyer, Docteur en Medecine de la Faculté de Montpellier, certifions que le Sieur Pomet, Marchand Droguiste, a écrit avec la derniere exactitude un Livre intitulé, *Histoire generale des Drogues*, qu'il a pris un soin très-particulier de s'informer des Marchandises qui viennent des Pays fort éloignez; qu'il a fait venir à très-grands frais, pour les pouvoir examiner & ne rien avancer, autant qu'il lui a été possible, qui ne lui fût bien connu & qui ne soit dans son Droguier, que j'ai eu le plaisir de voir très-souvent, & comme c'est sans contredit le Cabinet le plus accompli du Royaume, par les soins qu'il a pris & les dépenses qu'il a faites depuis long-temps: On peut dire que ce Livre qui fait la description de toutes les Drogues qui y sont enfermées, qui en dit les differens noms, le lieu d'où elles sont apportées, la maniere de les distinguer & separer les bonnes d'avec les mauvaises, leur usage, & la préparation de la plûpart, ne peut être que très-utile & avantageuse au public: En foi de quoi avons signé ce present certificat. Fait à Paris, ce 20 Novembre 1692.

Signé, M O R I N.

Approbation de Monsieur de Beaulieu, premier Apoticaire du Corps du Roy.

J'ai lû un Livre intitulé, *Histoire generale des Drogues*, fait par Monsieur Pomet, Marchand Epicier. On ne peut assez louer son zele pour l'utilité publique; car outre la curieuse & exacte recherche qu'il a fait de toutes les Drogues pour en faire la description; il s'est particulièrement appliqué à remarquer les choses qui concernent l'élection des Drogues; & comme ce bon choix est la plus necessaire partie du Pharmacien, il faut convenir qu'outre l'obligation generale que lui a tout le monde, les Apoticaire lui en ont une en particulier; c'est pour cet effet que j'ai donné à son Livre mon Approbation. Fait à Versailles ce 16 Mars 1663.

Signé, DE BEAULIEU, premier Apoticaire du Corps du Roy.

Approbation de Monsieur Buisiere, Apoticaire de son Altesse Serenissime Monsieur le Prince.

J'ai lû avec une grande satisfaction, l'*Histoire generale des Drogues*, composée par le Sieur Pomet, laquelle contient une description très-précise de chaque espece, enrichie des veritables Figures tirées sur tous les Originaux qu'il a chez

lui dans son Droguier, qu'on peut dire être l'ouvrage le plus nombreux, le plus laborieux & le plus curieux, par la pureté des especes, qui ait encore paru dans ce genre, l'ayant vû travailler depuis vingt ans à faire venir de toutes les parties du Monde, toutes les Drogues tant vrayes que fausses, pour éclaircir tout ce que les Auteurs en ont écrit jusqu'à present de douteux ou de faux; en sorte que cet Ouvrage ne peut être que très-utile à tous ceux qui veulent se rendre habiles à la connoissance des Drogues, comme la partie la plus essentielle de la Pharmacie; c'est le témoignage que je suis obligé de rendre au Public de cet Ouvrage. Fait à Paris ce 13 Août 1693.

Signé, BUISSIERE, Apoticaire de son Altesse
Serenissime Monsieur le Prince.

*Approbation de Messieurs les Gardes en Charge & anciens Consuls des
Marchandises d'Epicerie & Droguerie.*

Nous soussignez Gardes en Charge & anciens Consuls de la Marchandise d'Epicerie & Droguerie de cette Ville de Paris; certifions à tous qu'il appartiendra, avoir vû & lû un Livre intitulé, *Histoire generale des Drogues*, composé par le Sieur Pierre Pomé, Marchand Epicier & Droguiste à Paris, dans lequel nous n'avons rien trouvé que de très-utile au Public, & notamment à tous les Marchands qui exercent ledit Negoce, puisqu'il leur servira de guide pour les instruire, ou soulager leur mémoire dans le commerce, vente & debit des Drogues & Marchandises contenuës en icelui, suivant les marques & l'explication de leurs bonnes & mauvaises qualitez, pour en faire le juste discernement, & le choix necessaire aux differens emplois & usages, soit pour la Pharmacie, la Teinture, & autres Arts & Professions: En foi de quoi nous avons signé le present Certificat. Fait à Paris ce 25 Novembre 1692.

HARLAN, Garde en Charge. N. DROUET, ancien Garde & Consul.
C. LA ROZE, ancien Garde & Consul. A. FREMIN, ancien Garde.

*Approbation de Monsieur Rouviere, Apoticaire ordinaire du Roy, &
premier Apoticaire Major des Camps, Hôpitaux & Armées
de Sa Majesté.*

J'ai lû & examiné avec beaucoup de soin le Livre intitulé, *Histoire generale des Drogues*, composé par le Sieur Pierre Pomé, Marchand Epicier Droguiste à Paris, & je n'y ai rien trouvé que de très-utile & très-avantageux pour l'usage de la Medecine; les jeunes Etudians en Pharmacie, pourront acquerir dans la lecture de cet Ouvrage la connoissance de toutes les Drogues les plus rares qui viennent des Pays Etrangers. L'Auteur en a fait une recherche également exacte & curieuse, & toute la posterité lui fera obligée des soins qu'il

a pris & des dépenses qu'il a faites, pour faire venir des Pays les plus éloignez ce grand nombre de Plantes rares, dont il nous a donné les Figures & les Descriptions dans la dernière exactitude; c'est le sentiment que j'ai de ce Livre, & dont j'ai crû devoir rendre témoignage au Public. Fait à Paris ce 27 Novembre 1692.

Signé, H. ROUVIERE.

Certificat de Monsieur Fagon, Premier Medecin de Sa Majesté.

N O U S Conseiller du Roy en ses Conseils d'Etat & Privé, Premier Medecin de Sa Majesté, ayant été informé que le grand nombre & la beauté des Drogues que le Sieur P O M E T; Marchand Epicier & Droguiste à Paris, avoit apporté & fait voir dans le Jardin Royal pendant les Leçons qui y ont été faites ces jours passez, avoient excité la curiosité de la plûpart de ceux qui s'y étoient trouvez, & leur faisoient souhaiter, pour en être plus particulièrement instruits, de pouvoir encore recevoir les mêmes Drogues dans la maison dudit Sieur Pomet; Nous avons crû qu'il étoit de notre devoir d'autoriser le zele qu'il a pour le bien public, & de lui permettre de montrer & faire connoître ses Drogues à tous ceux qui se présenteront chez lui pour profiter de sa bonne volonté & s'instruire à fond de la matiere Medecinale, dont la connoissance parfaite est une des plus necessaires à tous ceux qui se préparent à l'exercice de la Medecine; En foi de quoi Nous avons signé la présente Permission, & fait apposer le cachet de nos Armes. Fait à Trianon, le Roy y étant, le huitième jour d'Août mil six cens quatre-vingt-quatorze.

Signé, FAGON.

Approbation de Monsieur de Saint-Yon, Docteur en Medecine de la Faculté de Paris, Medecin ordinaire de Sa Majesté, & Professeur au Jardin Royal à Paris.

A Yant été présent à la Démonstration de toutes les Drogues que le Sieur Pomet a fait cette année au Jardin du Roy, je puis assurer que rien n'est plus utile au Public, que l'impression de ce Livre; il fera plaisir aux Sçavans, & éclaircira les ignorans; en mon particulier, je puis certifier que rien ne m'a plus touché que cette nouvelle découverte. Fait à Paris ce 30 Décembre 1694.

Signé, DE SAINT-YON.

P R I V I L E G E D U R O Y.

L O U I S , par la grace de Dieu , Roy de France & de Navarre : A nos amez & feaux Conseillers les Gens tenans nos Cours de Parlement , Maîtres des Requêtes ordinaires de notre Hôtel , Grand Conseil , Prevôt de Paris , Baillifs , Senéchaux , leurs Lieutenans Civils & autres nos Justiciers qu'il appartiendra , SALUT. Notre bien amé ETIENNE GANEAU, Libraire à Paris, ancien Adjoint de sa Communauté ; Nous ayant fait remontrer qu'il souhaiteroit continuer à faire réimprimer & donner au Public un Livre qui a pour titre , *Histoire Generale des Drogues, par Pierre Pomet, Epicier Droguiste*, s'il nous plaïsoit lui accorder nos Lettres de continuation de Privilege sur ce necessaires ; offrant pour cet effet de le faire réimprimer en bon papier & beaux caracteres , suivant la feüille imprimée & attachée pour modele sous le contre-scel des Presentes : A ces Causes , voulant traiter favorablement ledit Exposant ; Nous lui avons permis & permettons par ces Presentes , de faire réimprimer ledit Livre ci-dessus specifié conjointement ou separément , & autant de fois que bon lui semblera , sur papier & caracteres conformes à ladite feüille imprimée & attachée sous notredit contre-scel , & de le vendre , faire vendre & debiter par tout notre Royaume pendant le temps de six années consécutives , à compter du jour de la date desdites Presentes : Faisons défenses à toutes sortes de personnes de quelque qualité & condition qu'elles soient d'en introduire d'impression étrangere dans aucun lieu de notre obéissance , comme aussi à tous Libraires-Imprimeurs & autres d'imprimer , faire imprimer , vendre , faire vendre , debiter ni contrefaire ledit Livre ci-dessus exposé , en tout ni en partie , ni d'en faire aucuns extraits sous quelque prétexte que ce soit d'augmentation , correction , changement de titre ou autrement , sans la permission expresse & par écrit dudit Exposant ou de ceux qui auront droit de lui , à peine de confiscation des Exemplaires contrefaits , de quinze cens livres d'amende contre chacun des Contrevenans , dont un tiers à Nous , un tiers à l'Hôtel-Dieu de Paris ; l'autre tiers audit Exposant , & de tous dépens , dommages & interêts ; à la charge que ces Presentes seront enregistrées tout au long sur le Registre de la Communauté des Libraires & Imprimeurs de Paris dans trois mois de la date d'icelles ; que l'impression de ce Livre sera faite dans notre Royaume & non ailleurs ; & que l'Impétrant se conformera en tout aux Reglemens de la Librairie , & notamment à celui du 10 Avril 1725 ; & qu'avant que de l'exposer en vente , le Manuscrit ou Imprimé qui aura servi de copie à l'impression dudit Livre sera remis dans le même état où l'Approbation y aura été donnée ès mains de notre très-cher & feal Chevalier , Garde des Sceaux de France , le Sieur Chauvelin ; & qu'il en sera ensuite remis deux Exemplaires dans notre Bibliotheque publique , un dans celle de notre Château du Louvre , & un dans celle de notre très-cher & feal Chevalier , Garde des Sceaux de France , le Sieur Chauvelin ; Le tout à peine de nullité des Presentes , du contenu desquelles vous mandons & enjoignons de faire jouïr l'Exposant ou ses ayans cause pleinement & paisiblement , sans souffrir qu'il leur soit fait aucun trouble ou empêchemens. Voulons que la Copie desdites Presentes qui sera imprimée tout au long au commencement ou à

la fin dudit Livre soit tenuë pour dûëment signifiée, & qu'aux Copies collationnées par l'un de nos amez & feaux Conseillers & Secretaires, foy soit ajoûtée comme à l'Original : Commandons au premier notre Huissier ou Sergent de faire pour l'exécution d'icelles tous actes requis & necessaires, sans demander autre permission, nonobstant clameur de Haro, Charte Normande & Lettres à ce contraires : Car tel est notre plaisir. DONNE'ES à Paris le vingt-unième jour de Janvier, l'an de grace mil sept cens trente-quatre, & de notre regne le dix-neuvième. Par le Roy en son Conseil : Signé, SAINSON. Et scellé d'un Sceau de cire jaune.

Registré sur le Registre VIII. de la Chambre Royale des Libraires & Imprimeurs de Paris, N° 660. fol. 667. conformément aux anciens Reglemens, confirmez par celui du 28 Février 1723. A Paris le 3 Février 1734. G. MARTIN, Syndic.

A P P R O B A T I O N.

J'Ai lû par l'ordre de Monseigneur le Garde des Sceaux cette *Histoire generale des Drogues, &c.* & j'ai cru que la réimpression en seroit utile au Public. Fait à Paris, ce 4 Avril 1735. BURETTE.



AUGMENTATIONS SURVENUES,

ET ARTICLES AJOUTEZ.

TOME PREMIER.

Du Semen contra Vermes. Pag. 2. lig. 9.

Pour les Vers, il faut réduire la Graine en poudre, & la prendre dans quelque liqueur convenable, depuis un demi scrupule jusqu'à une dragme, ou bien en bol.

De Lammi. Pag. 6.

Cette Semence est incisive & aperitive : La dose est depuis demie jusqu'à une dragme.

Du Carvi. Pag. 8.

ON le prend en substance depuis demie jusqu'à une dragme dans quelques liqueurs.

L'on tire par distillation une Huile qui convient dans les Maladies ci-dessus ; depuis trois jusqu'à dix gouttes, dans du vin ou du boüillon.

Du Cumin. Pag. 9.

ON le prend en infusion depuis une jusqu'à deux dragmes dans quelques liqueurs.

Du Fenoüil. Pag. 10.

Son Huile est aussi excellente pour la colique & pour moderer la toux & le rhume opiniâtre, prise depuis six gouttes jusqu'à huit ou dix dans quelques liqueurs convenables.

Anis de la Chine, ou Badiene. Pag. 11.

L'Anis de la Chine est une semence plate, rougeâtre, de figure d'un Pepin de Coloquinte, d'un goût doux & sucré, sentant fort l'Anis ; ce Pepin est renfermé dans une coque rougeâtre & fort dure, comme une espece de capsulle épaisse, & qui a la forme d'une étoile très-déliée & très-réguliere : Sa rareté fait qu'il n'est presque point d'usage en France. Si cet Anis nous étoit commun, on pourroit en tirer une Huile doiüée de grandes proprietéz.

Les Orientaux , à l'imitation des Chinois , s'en servent pour mettre dans leur Thé & Sorbet. Il fortifie le cœur & l'estomac ; il chasse les vents. On peut tirer d'Hollande la semence & l'Huile de Badiene.

Coriandre. Pag. 13.

ELLÉ est chaude & dessicative , elle aide à la digestion ; en dragée , elle appaise les vents & rend l'haleine agréable.

Du Riz. Pag. 15.

IL est restaurant , nourrissant & adoucissant ; il englutine les humeurs , & est employé dans les cours de ventre. Il purifie la masse du sang & arrête les hémorragies ; on l'emploie dans les ptisannes & bouillons.

Sur la Racine de Nisi.

LA Plante ou Racine que les Japonois appellent *Nisi* , les Sauvages *Canna* ; les Chinois *Ging-ging* ou *Nim-ging* , est une petite Racine blanchâtre , & tout-à-fait semblable à la Racine de *Diptam* ou de *Behen-blanc* ; & comme cette Racine est peu connue , je rapporterai premierement ce que Monsieur Bourdelot , Medecin ordinaire de Sa Majesté & de Monsieur le Chancelier , m'en a donné par écrit.

Le *Ging-ging* est une Plante que les Chinois nomment ainsi , à cause qu'elle a la forme d'un homme qui ouvre les jambes ; car ils appellent un homme *Ging* : elle approche assez de la *Mandragore* par sa Racine , mais elle est plus petite , & ses feüilles font voir qu'il la faut mettre sous un autre genre ; le Pere Martini , qui n'avoit vû que la Racine , en fait une espece de *Mandragore* dans la Description qu'il en fait dans son Atlas de la Chine : mais il est tombé dans cette erreur pour n'avoir pû voir de ses feüilles , comme il avoit lui-même ; sa Racine devient jaunâtre , lorsqu'elle est seche , elle n'a presque point de fibres ni de filamens par lesquels elle puisse tirer sa nourriture , elle est toute parsemée de petite veines noires , comme si on les avoit subtilement tirées avec de l'encre ; quand on la mâche elle est desagréable à cause de sa douceur mêlée d'un peu d'amertume , elle augmente beaucoup les esprits vitaux , combien que sa dose ne soit tout au plus que de deux scrupules , si on en prend un peu davantage , elle redonne des forces aux debiles , & excite une chaleur agréable dans le corps ; on s'en sert quand elle est passée par le Bain-marie ; car elle rend cette odeur suave comme les senteurs aromatiques ; ceux qui sont d'une constitution plus robuste & plus chaude , sont en danger de leur vie s'ils en usent trop , à cause de la grande effervence qu'elle excite dans les esprits ; mais elle est miraculeuse pour les debiles & travaillez , & pour ceux qu'une longue maladie ou quelque autre accident a souvent épuisé ; elle restitue tellement les esprits vitaux aux moribonds , qu'ils sont assez de tems pour se servir d'autres remedes , & recouvrer leur santé ; elle vaut trois fois son poids pesant d'argent.

Dans le Cabinet de l'Academie de Londres,

La Racine de *Nisi*, est comme la Panacée des Chinois, & néanmoins n'est que très-peu connue en France, & même en Hollande, & sa grande rareté fait qu'elle se vend extrêmement chère; la dernière que j'ai fait venir d'Hollande m'a coûté 25 liv. l'once à Amsterdam, & si il ne s'en trouva que dans une seule Boutique; quoiqu'il en soit, cette Racine étant dans terre, pousse une tige de la hauteur d'environ un pied, de la grosseur de celle du bled, d'où sortent des feuilles assez semblables à celles du Violier, après lesquelles naissent des fleurs par boutons d'une couleur rouge; mais à mesure que ces boutons s'épanouissent, il en sort six feuilles disposées par trois d'une couleur blanche.

Le Journal de Siam, parlant de la Racine de *Nisi*, rapporte que le *Ginseng* est une petite Racine qui croît à la Chine, dans la Province de *Houn'am-Sout-chouan*, & dans celle de *Couli*; il n'y en a point en aucun autre lieu du Monde. Son principal effet est de rectifier le sang, & de rendre les forces à ceux qui les ont perduës. On met de l'eau dans une tasse, on la fait bouillir à gros bouillons; on jette dedans les Racines de *Ginseng*, qu'on a coupées par petits morceaux: on couvre bien la tasse, afin de faire infuser le *Ginseng*; & quand l'eau est devenue tiède, on l'avale seule dès le matin avant que d'avoir mangé. On garde le *Ginseng*; & le soir on fait bouillir de l'eau encore une fois; mais on n'en met que la moitié de la tasse: on y jette le même *Ginseng*, on couvre la tasse, & quand l'eau est assez froide on la boit. Ensuite on fait sécher le *Ginseng* au soleil; & si l'on veut, on peut encore le faire infuser dans du vin & en user. On met la quantité de *Ginseng* à proportion de l'âge de la personne qui s'en doit servir. Depuis dix ans jusqu'à vingt, on en prend chaque fois le poids de la moitié d'un soang & demi, depuis trente jusqu'à soixante & dix, & par-delà, le poids d'un mayon: on n'en prend jamais davantage.

Les nids d'oiseaux se trouvent principalement en Cochinchine: ils sont admirables pour les fausses, & bons pour la santé, quand on y mêle du *Ginseng*. On prend une poule, dont la chair & les os soient noirs, on la vuide bien, on la nettoye; puis on prend des nids d'oiseaux, qu'on amollit avec de l'eau, & qu'on déchire par petits filets. On coupe aussi du *Ginseng* par petits morceaux; puis on met le tout dans le corps de la poule, dont on coùt le fondement. La poule est mise ensuite dans une Porcelaine couverte, qu'on met dans une marmite pleine d'eau, & l'on fait bouillir cette eau jusqu'à ce que la poule soit cuite, après quoi on laisse la marmite sur la braise & cendres chaudes toute la nuit. Le matin on mange la poule, *Ginseng* & nids d'oiseaux sans sel ni vinaigre; & après avoir mangé le tout, on se couvre bien, & quelquefois on suë.

On peut aussi manger du ris cuit à l'eau avec les nids d'oiseaux & *Ginseng*, accommodez comme ci-dessus. On mange cela à la pointe du jour, & si l'on peut on dort là-dessus. Voyez la Figure 61. du Tome II.

Orge mondée. Pag. 16.

C'est un Remède alimentaire, qui approche beaucoup des vertus du Riz; excepté qu'il est plus rafraîchissant; il restaure, nourrit & humecte la poitrine; il provoque le sommeil & modere la toux.

LE bois de cet arbrisseau est ce qu'on appelle communément *Bois de Sainte Lucie*, qui est employé par les Ebenistes & autres Ouvriers en bois.

Du Ronas.

C'Est une Racine qui court en terre comme la Reglisse, & qui n'est gueres plus grosse; elle croît proche Aftabat, Ville de Perse; elle est d'usage pour teindre en rouge, & c'est cette Racine avec laquelle l'on teint toutes les toiles qui viennent du Mogol.

Racine d'Aninga.

LA Racine d'Aninga est une Racine qui croît dans les Isles, elle est assez semblable à la Squine; c'est de la décoction de cette Racine dont les Amériquains se servent pour clarifier les sucres, au lieu de Sublimé & d'Arseenic, dont ils se servoient autrefois avant qu'il eussent la connoissance de cette Racine. En disant que les Amériquains se servent de Sublimé & d'Arseenic, je ne fais que répéter ce qu'en a dit M. de Surian.

Racine Britannique.

LEs Auteurs sont partagez sur la nature de cette Racine, c'est pourquoi je me contenterai de dire que la vraie Britannique & ancienne, n'est autre chose que le Lapas sauvage ou Hidrolapas noir, ainsi appellée, à cause qu'elle croît assez communément dans les eaux ou lieux marécageux; ainsi, on sera donc desabusé de croire que ce sont les Racines de Bistorte, Tormentille, Bétoine, comme le marquent quelques Auteurs. On la choisira sèche, nouvelle, la moins vermouluë qu'il se pourra.

Au reste, cette Racine est doiüée de très-grandes proprieté que j'ai été bien-aise d'inserer ici. Ou lui attribüé la qualité d'être spécifique contre la maladie du Scorbut, d'affermir les gencives & même les dents, de remedier aux maladies des nerfs, & aux venins, de guérir la maigreur & flux de ventre, qui sont ordinairement les symptomes du Scorbut; on veut qu'elle guérisse encore les Hémorroïdes, l'Hydropisie, l'Esquinancie, Dysenterie, Diarrhée, Pleurésie; enfin, beaucoup d'autres proprieté. A l'égard de son usage, elle se prend diversément comme en poudre, en extrait; mais son usage le plus ordinaire est de la faire cuire dans des eaux communes ou distillées, & d'en boire la décoction; en un mot, suivant l'Ordonnance du Medecin. *Voyez Fig. 61 Tome II.*

Racine d'Essaye.

Quelques Auteurs font mention d'une petite Racine d'un goût salé & d'une couleur rouge, qui croît sur la côte de Coromandel entre Penna & Colcature, dont les Indiens se servent à teindre en Ecarlate. Il en vient aussi de Papa-

pouli proche de Massulipathân, mais les Indiens ne l'estiment pas tant que celle ci-dessus, à cause que sa couleur est trop vive; c'est un puissant astringeant, mais sa rareté fait qu'elle n'est d'aucun usage en Medecine. *Voyez Fig. 61. Tome II.*

Le Moxa de la Chine.

LE Moxa est un coton ou bourre, que l'on tire de la tige & des feuilles minces de l'Armoise à grandes feuilles, sechées & broyées entre les mains pour en séparer le bois, les fibres & filamens; la bourre qui s'en sépare est le vrai Moxa qui a tant embarrassé les esprits.

Les Chinois, Japonois, même les Anglois, se servent de ce coton pour faire des méches, dont ils se servent à guérir les gouttes, en en brulant sur la partie affligée auparavant frotée de salive. On prétend que ce remede ne fait point de douleur, ce coton ayant cette propriété-là; ce que je ne puis assurer pour ne l'avoir pas éprouvé.

L'on fait ordinairement ces méches de la grosseur d'un tuyau de plume; je ne sçache pas que ce remede soit encore en usage en France: Dieu veuille qu'il soit véritable; ce seroit le seul remede que nous aurions qui guériroit de cette maladie.

Ceux qui en auront besoin pourront l'éprouver, ayant aussi-bien de l'Armoise en France que dans la Chine.

Maniere dont on prépare les Bayes de Genièvre.

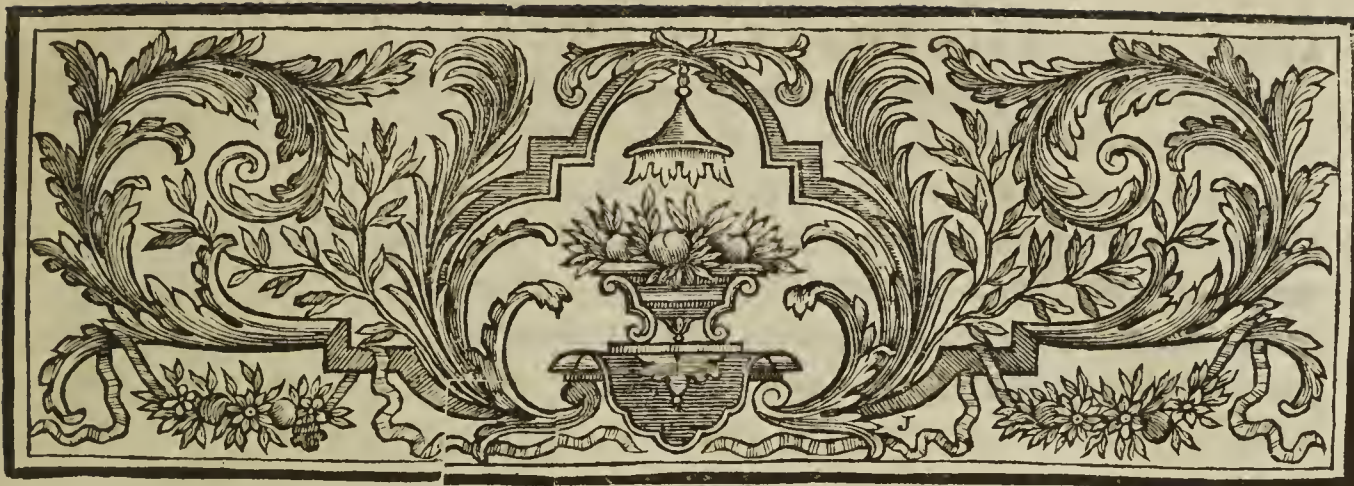
Prenez telle quantité qu'il vous plaira de semence du petit Genièvre, bien meure, bien choisie & sechée à l'ombre; lavez-la dans l'eau de fontaine, la frotant tout doucement entre vos mains, pour en ôter la poussiere & les ordures; & lorsqu'elle sera bien nette, vous l'exposerez au Soleil jusqu'à ce qu'elle soit seche; & lorsqu'elle sera seche, vous la mettrez dans une terrine vernie, & verserez par-dessus de l'eau d'Angelique ou de Scorsonnaire, ou de Chardon-benit, ou de Scabieuse, autant qu'il en faut pour couvrir toutes vos Bayes; laissez-les tremper l'espace de vingt-quatre heures, pour leur faire perdre le peu qu'elles ont d'amertume, sans détruire leur vertu bezoardique; cela fait, vous les frotterez un peu entre vos mains fort legerement de peur de les écraser; & en ayant ôté l'eau, vous les ferez secher au Soleil.

Huile d'Assalife - Phœnix.

L'Huile d'Assalife-Phœnix est une huile rousâtre que l'on tire de certains Vers que l'on trouve dans le bois pourri d'une espece de Palmiste; ces Vers ne sont qu'en petit ploton de graisse, & est fort propre pour les Sciatiques, rétractions de nerfs: on nous apporte aussi des Isles de l'huile d'Anoli fort propre pour faire croître & friser les cheveux, & pour résoudre les loupes; mais comme Monsieur Surian en a donné une Histoire generale au Public, c'est pour ce sujet que je n'en dirai rien ici, aussi-bien que de tout le reste des noms qui se trouveront dans mon Catalogue.

Les Anolis sont des especes de Lezards connus dans les Isles.

Huile
d'Anoli.



HISTOIRE GENERALE DES DROGUES,

TRAITANT DES PLANTES,
des Animaux, des Minéraux, ou de leurs parties,
& généralement de toutes les Marchandises sim-
ples, ou composées, que les Marchands Droguis-
tes & Epiciers doivent ordinairement avoir &
peuvent vendre dans leurs Boutiques & Magazins.

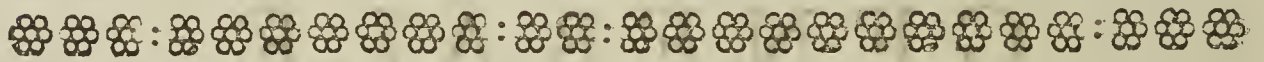
P R E F A C E.



C E que nous appellons Graine, ou Semence, est la partie de la Plante qui naît après la fleur; mais comme la semence en est ordinairement la plus noble partie, & que c'est par elle qu'elle renait, l'on ne scauroit trop s'étudier à la bien connoître, ce qui n'est pas facile, tant à cause de la diversité des especes, que parce qu'il y en a qui approchent beaucoup en figure & en autres marques les unes des autres.

F'ose bien dire qu'à moins qu'elles ne passent souvent par les mains, la connoissance que l'on en peut avoir d'ailleurs est bien-tôt perdue, c'est pourquoi je conseille à ceux qui ont besoin d'acheter des Graines, de s'adresser aux plus habiles & honnêtes Marchands qui en font commerce, & non pas à ceux qui les vendent ordinairement, & qui n'ayans ni étude, ni expérience, vendent le plus souvent ce qu'ils ne connoissent pas, & une graine pour l'autre, donnant des vieilles pour des nouvelles, & des froides pour des chaudes, &c. pourvu que leur figure en approche.

Mais comme il seroit impossible d'entrer dans le détail de toutes les Graines ou Semences, je me contenterai de celles qui font une partie de mon négoce, que je vais décrire avec le plus de soin & d'exactitude qu'il me sera possible.



LIVRE PREMIER. DES SEMENCES.

Du Semen contra Vermes. Figure premiere.



LE SEMEN CONTRA VERMES a pris son nom de sa principale vertu, qui est de faire mourir les vers qui s'engendrent dans le corps humain, & sur tout dans celui des petits enfans (nous l'appellons aussi Santoline, ou Xantoline, *Semen sanctum*, *Semen santonicum*, Semencine, Barbotine, ou poudre à vers.) C'est une petite graine que les Persans envoient annuellement par leurs (a) Caravannes à Alep, à Alexandrette & à Smirne, d'où nous la tirons par les voyes d'Hollande, d'Angleterre & de Marseille.

La Plante qui porte le Semen contra, a ses feuilles si petites, qu'il est assez difficile de les separer d'avec sa graine, c'est pourquoi ceux du Royaume de Boutan y employent des paniers propres à la vaner, pour en separer les feuilles qui volent en pouf-

(a) Caravanne est une assemblée d'hommes, conduisans plusieurs chevaux, chameaux & autres animaux chargés de divers marchandises, qui partent de Perse une ou deux fois l'année pour differens endroits du Levant.

fiere. Quelques Auteurs disent que le Semen contra est la graine d'une espece d'Abfinthe que quelques-uns ont appellé Santonique, parce qu'il en croît en Xaintonge, ce que je ne veux contester, n'en ayant pû apprendre autre chose, quelque diligence que j'aye fait, sinon que celui que nous vendons croît en Perse, & aux confins de la Moscovie, comme des lettres que j'ai reçu de divers endroits me l'ont assuré, à quoi j'ai bien voulu ajoûter ce qu'en a écrit M. Tavernier dans le second Tome de ses Voyages, à la page 384. en ces termes :

» Pour ce qui est de la Semencine, ou poudre à vers, on ne
 » peut pas la recueillir comme on fait les autres graines ; c'est
 » une herbe qui croît dans les prez, & qu'il faut laisser murir,
 » & le mal est que lorsqu'elle approche de sa maturité, le vent
 » en fait tomber une grande partie entre les herbes, où elle se
 » perd ; c'est ce qui la rend chere. Comme on n'ose la toucher
 » de la main, parce qu'elle en seroit plutôt gâtée, & que mê-
 » me, quand on en fait la montre, on la prend dans une écuelle :
 » lorsqu'on veut recueillir ce qui est demeuré de reste dans l'é-
 » py, voici de quelle adresse on se fert ; ils ont deux paniers à
 » ances, & en marchant dans ces prez, ils font aller un des
 » paniers de la droite à la gauche, & l'autre de la gauche à la
 » droite, comme s'ils fauchoient l'herbe, laquelle toutefois ils
 » ne prennent que par le haut, c'est-à-dire par l'épy, & toute
 » la graine tombe ainsi dans ces paniers. Il croît aussi de la Se-
 » mencine dans la Province de Kerman, mais elle n'est pas si
 » bonne que celle de Boutan, où on n'en recueille guères que
 » ce qu'il en faut pour le pays. Cette graine n'est pas seulement
 » pour chasser les vers du corps des enfans ; mais les Persans
 » & tous les peuples qui sont vers le Nord, & même les An-
 » glois & les Hollandois, s'en servent comme d'anis pour met-
 » tre dans les dragées.

Quoiqu'il en soit, on choisira le Semen contra bien nourri, verdâtre, d'une bonne odeur, & le plus net que l'on pourra ; car il est fort sujet à être augmenté de petits corps étrangers qui lui causent un gros déchet, & en augmentent beaucoup le prix. Il faut prendre garde qu'il n'ait point été verdi, & que ce ne soit de la semence (a) d'Auronne, laquelle on lui substitue

(a) L'Auronne, que les Latins appellent *Abrotanum*, est une petite plante fort commune ; y ayant peu de jardins où on ne la trouve ; on la distingue en mâle & femelle. Quelques-uns ont donné aussi à la graine de l'Auronne le nom de Barbotine, aussi bien qu'au Semen contra.

assez souvent, ce qui sera facile à connoître, en ce que le Semen contra est passablement gros, longuet & verdâtre, & que la semence d'Auronne est legere, jaunâtre, ressemblant plutôt à de la petite paille coupée bien menuë qu'à de la graine; & de plus, c'est que le Semen contra est plus amer & plus aromatique que n'est cette semence.

Le Semen contra est si familier, qu'il n'est pas necessaire d'en marquer l'usage, son amertume est cause que l'on le couvre de sucre, & qu'on en fait ce que nous appellons Barbotine, ou Semen contra, en dragées. *In folio, pag. 2.*

Du Choïan. Fig. 2.

LE CHOÏAN est une petite graine legere, d'un verd jaunâtre, d'un goût tant soit peu salé & aigrelet, & de figure assez semblable au Semen contra, excepté qu'il est plus gros & plus leger.

La plante qui le porte est basse & a sa graine par petits bouquets, à peu près comme le Semen contra.

Il m'a été du tout impossible de sçavoir positivement l'endroit où croît la plante qui porte le Choïan, tout ce que j'en ai pu sçavoir, ç'a été par quelques personnes de la suite de M. de Guillerague, Ambassadeur en Turquie pour le Roi de France, qui en firent venir à Paris avec eux une assez bonne quantité.

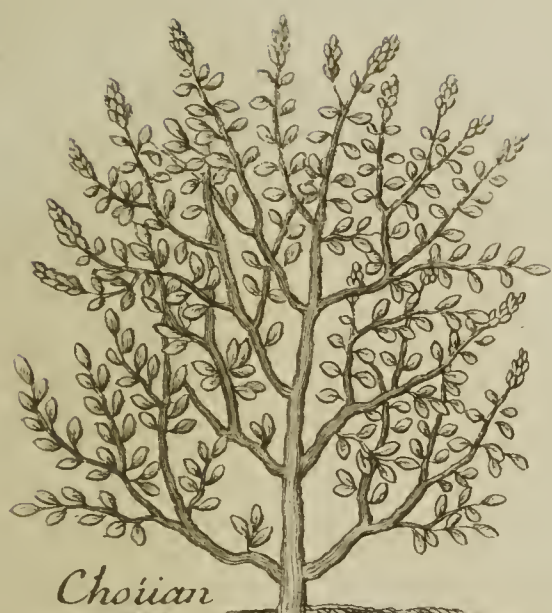
Quoiqu'il en soit, il faut choisir le Choïan verdâtre, gros, bien net, & le moins rempli de buchettes qu'on pourra le trouver.

Il n'a point d'autre usage en France, que je sçache, que pour faire le Carmin, & pour les Plumaciers, quoique presentement on s'en serve très-peu. *In folio, pag. 3.*

Du Persil de Macedoine. Fig. 3.

LE PERSIL de Macedoine est une plante qui ressemble en quelque sorte au Persil de nos jardins, mais dont la graine est de beaucoup plus petite, plus longuette & pointuë, & vient par ombelles, comme le Fenouil. Cette plante a pris son surnom du Royaume de Macedoine, où elle croît naturellement, & d'où l'on nous en apporte la semence, qui est la principale partie de la plante, seule en usage en Medecine.

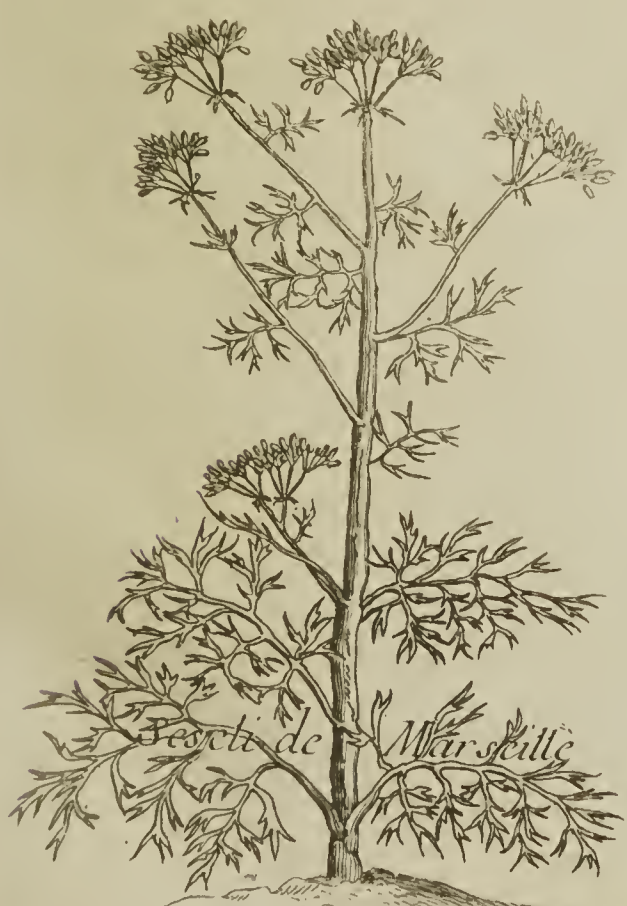
On la doit choisir nouvelle, nette, bien nourrie, longuette,



Choiian



Semancine



Persil de Marseille



Persil de Macedoine

d'un verd tirant sur le brun, d'une bonne odeur & fort aromatique, qui sont les principales marques du véritable Persil de Macedoine, pour lequel quelques-uns employent mal-à-propos la graine de notre Persil, & d'autres la graine noire d'une sorte de gros Ache, que les Jardiniers nomment improprement Persil de Macedoine. Andromache Medecin de Neron, General des Légions Romaines, au tems de la guerre des Romains contre Annibal, ayant inventé la Thériaque, y fit entrer cette semence sous le nom de *Petroselinum Macedonicum*, comme étant fort alexitere.

On la prend seule le matin à jeun, en poudre, au poids d'un demi gros, dans du vin, ou dans quelqu'autre liqueur convenable à la maladie. *In folio*, pag. 4.

Du Sefeli de Marseille. Fig. 4.

LE SESELI, ou Siseleos, a tiré son furnom de Marseille, qui est son pays natal, quoiqu'il y en ait encore beaucoup en divers autres endroits de la Provence & du Languedoc. C'est une plante qui passe pour une espece de Fenouil, d'où vient que quelques Auteurs l'ont nommée *Fœniculum tortuosum*, ou Fenouil tortu, mais il a moins de feuilles que le Fenouil ordinaire, & elles ne sont pas si longues, ni sa tige si droite, ni si haute; outre qu'elle a plusieurs nœuds, & des branches peu régulières, étenduës en largeur vers ses côtés. On n'employe que sa semence qui vient par ombelles, de même que celle de l'Aneth; laquelle étant en sa maturité, ressemble beaucoup en figure à celle du Fenouil sauvage; elle doit être de moyenne grosseur, languette, pesante, bien nette, verdâtre, d'une bonne odeur, & d'un goût âcre & aromatique.

Il y a plusieurs autres sortes de Sefeli, comme celui de Candie, du Peloponese, de la Morée, d'Étiopie, & celui des prez; mais comme il n'y a que la graine de celui de Marseille qui soit en usage, je ne parlerai point des autres, y ayant assez d'Auteurs qui en font mention.

On attribué à la graine de Sefeli de Marseille, des qualités qui approchent de celles du Persil de Macedoine.

Quelques Botanistes ont donné le nom de *Siler montanum*, ou Sermontain au Sefeli. Autrefois les Roulliers qui nous amenoient de la Franche-Comté des fromages de Berne, ou de Vachelin,

& des Boëtes à mettre des confitures, nous apportotent aussi en des petits balots, une semence qu'ils nommoient Sefeli, plus grosse & d'une plus forte odeur que celle de Marseille, qu'ils donnoient aux jumens qui amenoient leurs marchandises, pour les engraisser, afin de les mieux vendre à Paris. *In fol. pag. 5.*

De l'Ammi, Cumin d'Etiope, ou Etiope. Fig. 5.

L'AMMI, à qui quelques-uns ont donné le nom d'Ameos, est une plante qui a ses feuilles petites & dentelées, & qui porte une tige assez haute, avec plusieurs rameaux, qui se terminent en des mouchets garnis de fleurs blanches, après lesquelles vient une petite graine rondelette assez menuë & presque semblable à des grains de sable, d'où la plante a pris son nom.

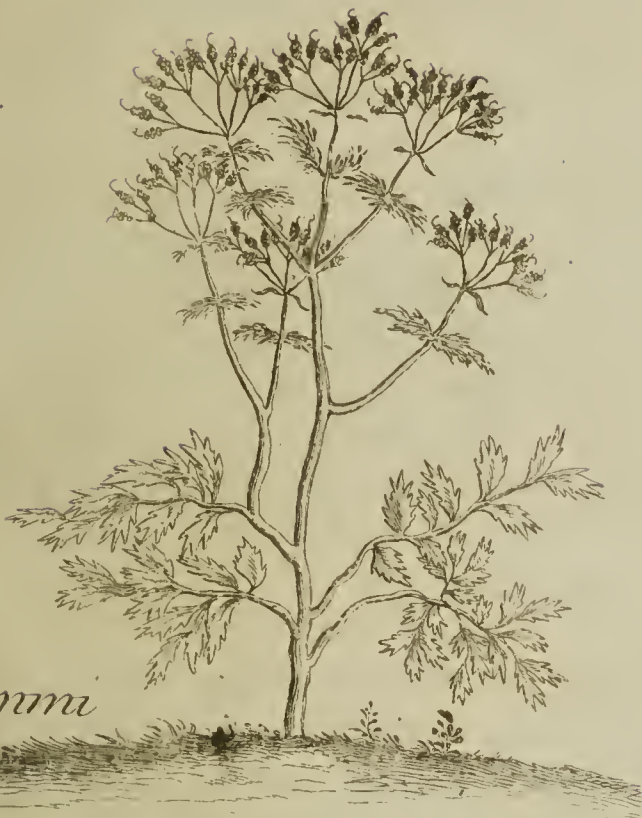
Cette graine est la seule partie de la plante dont on se sert; on la doit choisir nouvelle, verdâtre, bien nourrie, d'un goût un peu amer, & d'une odeur aromatique, & préférer celle d'Alexandrie, ou de Crete, à celle que l'on cultive dans les jardins en quelques endroits de la France, qui n'a pas un goût entre l'Origan & le Thym, que l'on peut remarquer en celle d'Alexandrie & de Crete, qui en toutes choses est beaucoup meilleure.

On attribué à cette semence les mêmes propriétés qu'aux deux précédentes. *In fol. p. 6.*

Du Thlaspi. Fig. 6.

LE THLASPI est une plante de la hauteur d'un pied ou environ, qui a ses feuilles d'un verd assez enfoncé dans sa couleur, de la longueur du petit doigt, larges dans leur baze, & finissant peu à peu en pointe; sa tige jette quantité de rameaux chargés de fleurs blanches, après lesquelles naissent des gouffes plates, ayant la figure des lentilles, qui contiennent chacune deux graines de couleur jaune tirant sur le rouge, qui par succession de temps se change en rouge obscur, & plus elle vieillit plus elle noircit. Elle est ronde, languette, & tant soit peu pointuë.

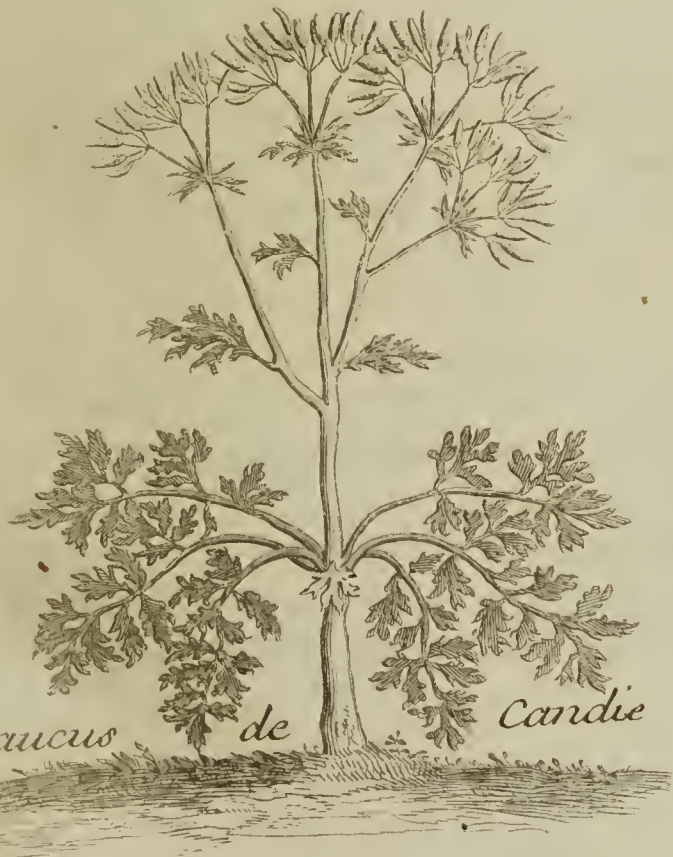
On la doit choisir nouvelle, nette, rougeâtre, âcre & mordicante, & avoir de celle qui croît dans les pays chauds, tels que sont le Languedoc & la Provence. Il ne la faut pas chercher



Ammi



Thlaspi



Daucus de Candie



Carvi

chez les Grenetièrs, non plus que toute autre graine étrangere, parce qu'ils donnent assez souvent de la graine de Nassitort, ou Creffon Alenois, pour du Thlaspi à ceux qui ne les connoissent pas.

Il y a une autre sorte de Thlaspi, qui a sa tige, ses feuilles & ses gouffes beaucoup plus petites, de même que sa graine, laquelle est tout-à-fait jaune & beaucoup plus petite, quoiqu'elle ait un goût approchant; mais étant de beaucoup inférieure en vertu, on la doit rejeter. Je laisse à part les autres especes de Thlaspi, qui sont hors d'usage.

On l'estime propre pour la guérison des gouttes sciatiques, de la gravelle, & pour dissoudre les calculs & les grumeaux de sang, pris en poudre, au poids d'un demi gros, le matin à jeun. *In fol. p. 7.*

Du Daucus. Fig. 7.

LE DAUCUS de Crete ou Candie, est une plante assez semblable aux Panais, d'où vient que quelques-uns ont crû que c'en étoit une espece: C'est une plante d'un pied & demi de haut, qui produit en ses sommités plusieurs mouchets garnis de fleurs blanches, d'où sortent quantité de graines d'un verd pâle, qui sont veluës, blanchâtres, longues & approchantes de celles du Cumin, mais elles ne sont pas si longues ni si grosses, ni d'une odeur aussi forte. Au contraire leur odeur & leur goût sont agréables & aromatiques, sur tout lorsqu'on les tient quelque tems dans la bouche.

Cette graine étant veluë, retient ordinairement avec elle des petits fétus & de la poussiere, qui augmente lorsqu'elle vieillit, par des particules qui s'en separent. Il faut la choisir nouvelle, bien nourrie, & la plus nette qu'on pourra trouver.

On nous apporte du Daucus d'Allemagne & des montagnes qui dépendent des Alpes, mais il n'a pas les marques ni les bonnes qualités de celui de Crete, qu'on doit seul rechercher.

Il est singulier pour guérir ceux qui sont attaqués de la pierre, & ceux qui sont sujets aux coliques venteuses, étant du rang des remedès qu'on nomme lithontriptiques ou casse-pierres, & passant pour un puissant carminatif. On le prend en poudre au poids d'un demi gros, dans de l'eau de raves, ou dans du vin blanc, contre la pierre ou la gravelle, le matin à jeun, & dans de l'eau d'anis, de fenouil, de rhuë, ou de noix, contre les

coliques venteuses ; quelques-uns y ajoutent un semblable poids de sel d'Absinthe. *In fol. pag. 8.*

Du Carui. Fig. 8.

LE CARUI, que les Latins appellent *Carum*, & les Grecs *Caron*, est une plante qui approche beaucoup de celle des Panais sauvages, ses feuilles sont grandes, dentelées & divisées en plusieurs petites parties, de l'entre-deux desquelles sortent plusieurs tiges quarrées, noueuses & hautes d'un pied, ou environ, poussant à leurs sommités des ombelles couvertes au commencement de fleurs blanches, qui se convertissent bien-tôt après en des graines, qui ont assez de rapport à la semence de Persil de jardin, à la réserve qu'elle est tant soit peu plus obscure & plus platte, & d'un goût plus âcre & piquant.

Cette plante croît en plusieurs endroits de nos jardins, & généralement par tout ; mais comme les pays chauds sont toujours plus convenables pour les plantes aromatiques, c'est le sujet pour lequel la semence de Carui que nous débitons à Paris dans nos Boutiques nous est envoyée de Provence, de Languedoc & d'Italie.

On doit choisir cette graine bien nourrie, nouvelle, verdâtre, d'un goût chaud, âcre & piquant, d'une odeur aromatique, laquelle étant tenuë dans la bouche a un assez bon goût, c'est pourquoi on l'estime propre pour rendre l'haleine agréable, & fort convenable pour aider à la digestion, pour appaiser les vents, pour fortifier l'estomac & pour faire uriner. Les Allemands ont tant d'estime pour cette graine, qu'ils la mettent toute entière dans la pâte dont ils font leur pain, & même dans la plûpart de leurs fausses, & s'en servent comme nous faisons ici de l'Anis. Quelques-uns se servent aussi des feuilles comme d'une herbe potagere. *In fol. p. 9.*

De la Saxifrage. Fig. 9.

LA SAXIFRAGE est une plante si semblable au Thym, qu'il est difficile d'en faire la différence. Cette plante croît en quantité en Dauphiné, Provence & Languedoc, tant entre les pierres que sur les rochers, ce qui lui a fait donner le nom de Saxifrage comme à beaucoup d'autres, qui signifie Brise-pierre.

P. 9.

f. 9



Saccifrage

P. 9.

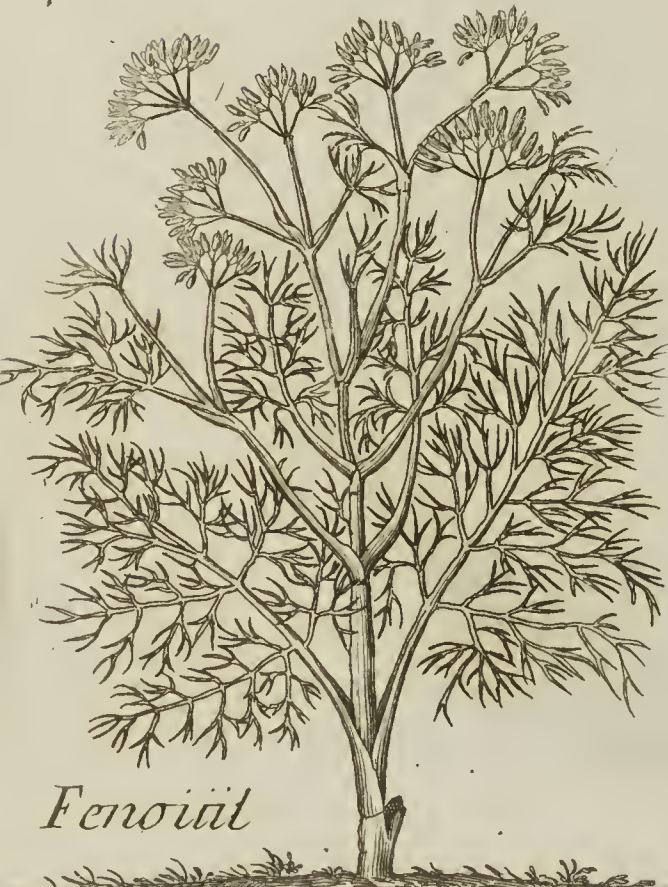
f. 10.



Cumin

P. 10.

f. 11.



Fenouil



Fenouil marin

Il en faut choisir la semence aussi nouvelle que l'on pourra. Elle doit être d'un goût chaud & piquant & d'une odeur agréable.

On lui attribue la vertu de briser la pierre ; la donnant en poudre le matin à jeun, dans un ver d'eau distillée de sa plante, ou dans quelque autre eau diuretique. La dose est d'un demi-gros.

Il y a quantité d'autres espèces de Saxifrage, dont plusieurs Auteurs font mention ; mais comme il n'y a que la semence de celle ci-dessus dépeinte qui soit en usage parmi nous, & que nous ayons ordinairement dans nos Boutiques, c'est le sujet pour lequel je n'en parle point ; & de plus, c'est que quantité de Livres en font mention, & entr'autres Dodon & d'Aléchamp qui d'écrivent les Saxifrages assez au long. Quelques-uns veulent que toutes les plantes qui croissent entre les pierres & rochers soient appellées Saxifrages. *In folio, pag. 10.*

Du Cumin. Fig. 10.

LE CUMIN, ou Anis aigre, est la graine d'une plante qui a assez de rapport au Fenouil, qui croît en quantité dans l'Isle de Malte, où l'on le sème comme l'on fait ici le bled.

On choisira le Cumin nouveau, bien nourri, verdâtre, d'une odeur forte & assez désagréable ; il faut prendre garde qu'il ne soit piqué ou vermoulu, à quoi il est assez sujet, ce qui se pourra voir facilement à l'œil, & en ce qu'il est fort chargé de poussière, & que le prenant à poignée & le relevant, les grains s'accrochent & pendent les uns aux autres, comme par des filamens qui sont les fibres de la graine.

On employe quelquefois cette graine pour l'hydropisie tympanite, parce qu'elle est carminative ; on s'en sert beaucoup pour réchauffer les chevaux, les bœufs, & quelques animaux domestiques ; on peut en tirer une huile par expression comme de l'Anis, qui est très-bonne pour les rhumatismes, mais en très-petite quantité.

Quelques-uns se servent du Cumin pour peupler les Colombiers, en ce que les pigeons en sont fort frians, non pas de la manière que nous le vendons, mais après avoir été incorporé avec une terre salée que les pigeons découvrent eux-mêmes à la campagne, ou d'une autre terre imbibée d'urine, ou de saumure de moulins, ou autres semblables ; c'est ce qui fait qu'il y a des endroits où il est défendu aux Marchands d'en vendre. *In fol. p. 11.*

Du Fenouïl. Fig. II.

LE FENOÛIL est la graine d'une plante si connue de tout le monde, qu'il est comme inutile d'en faire la description; ainsi je me contenterai de dire que le Fenouïl que nous vendons, nous est apporté du Languedoc, sur-tout d'auprès de Nismes, où cette plante est cultivée avec grand soin, à cause de la grande quantité de Fenouïl qui se transporte en France, principalement à Paris.

On doit choisir le Fenouïl nouveau, bien nourri, longuet, verdâtre, d'un goût doux, sucré & assez agréable, & le moins rempli de buchettes ou autres corps étrangers, à quoi il est fort sujet.

Le Fenouïl est quelque peu utile en Médecine, tant pour chasser les vents, que pour employer au lieu d'Anis, mais beaucoup pour les Confiseurs qui le couvrent de sucre, & qui le distinguent ensuite par *numero*, suivant la quantité de sucre dont il est couvert. Du Fenouïl verd, ils en prennent les ombelles, qu'ils chargent de sucre & qu'ils vendent, tant pour rendre l'haleine agréable, que pour être plus rempli de vertu, ayant été confit tout verd. De la plante de Fenouïl nouvelle & verte, les Apotiquaires en peuvent tirer par la distillation, une eau qui est estimée fort propre pour ôter les inflammations des yeux; ils en peuvent tirer aussi par la même voye une huile blanche, d'une odeur forté & aromatique, mais en si petite quantité, que cela ne mérite pas la peine d'en tirer. La sécheresse du Fenouïl fait que l'on auroit bien de la peine d'en pouvoir tirer une huile verte par expression, comme de l'Anis. Outre les emplois ci-dessus, on s'en sert aussi pour mettre dans les Olives lorsque l'on les lessive, pour leur donner bon goût.

Il y a encore une autre sorte de Fenouïl que l'on peut nommer sauvage, parce qu'il vient presque par-tout dans les champs, & sur les murailles, sans qu'on l'aye semé, qui est presque rond, plus petit, plus plat, plus âcre au goût, & moins verd que celui dont je viens de parler, mais qui n'est d'aucun usage, tant à cause qu'il est d'un goût plus âcre, que parce que le Fenouïl ordinaire ou cultivé est fort commun, principalement depuis que l'on le cultive en Languedoc; car dans le tems que nous n'avions que celui d'Italie, qui portoit le nom de Fenouïl de Florence, le Fenouïl sauvage étoit quelque peu en usage.

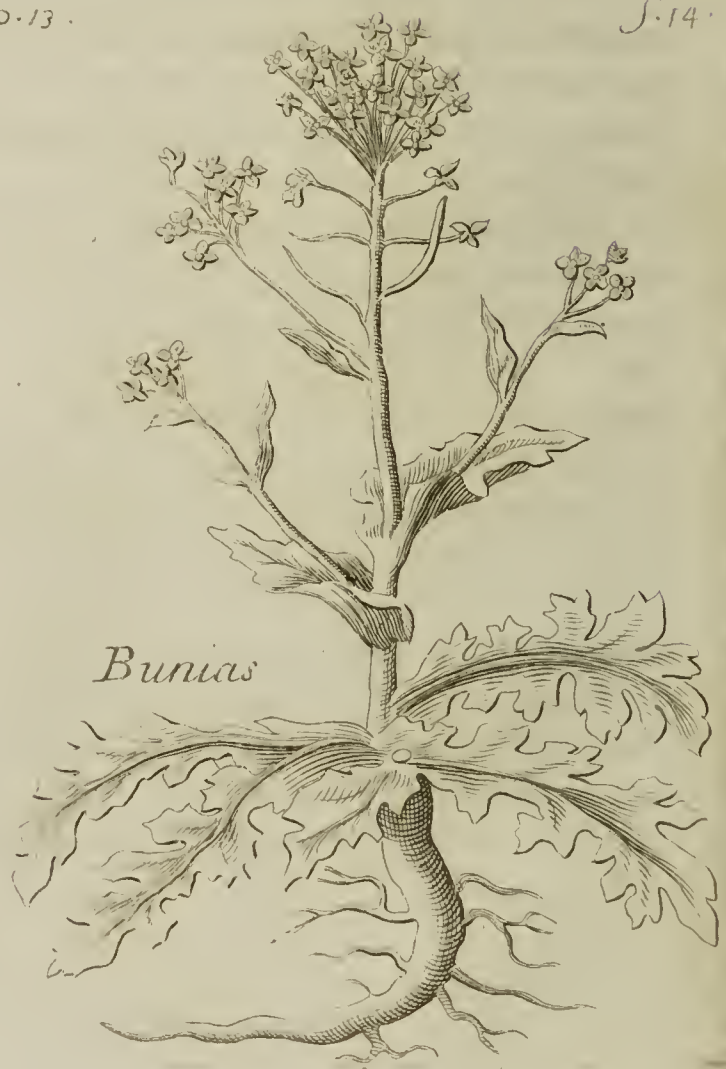


Anis

Anis de la Chine



Coriandre



Bunias

Il y a une autre espece de Fenouil qui porte le nom de Bacille ou Creta marine, Fenouil Marin, que les Latins appellent *Crithmum*, *Creta marina*, ou *Bati*, qui est ce que nous appellons Passe-pierre, que nous confisons dans le vinaigre pour vendre l'hyver, avec des Cornichons ou petits Concombres aussi confits de la même maniere. *in folio*, page 12.

De l'Anis. Fig 12.

L'ANIS est aussi la graine d'une plante qui ne nous est pas moins connue que celle qui porte le Fenouil, en ce que nous n'avons gueres de jardins où elle ne se trouve; mais à l'égard de l'Anis que nous vendons, nous le tirons de differens endroits, comme de Malte, d'Alican & de la Touraine, d'où presque tout celui que nous débitons, sur-tout en temps de guerre, nous est apporté; car en temps de paix, il ne revient à gueres plus que de le tirer de Malte ou d'Alican, à cause de la commodité de la mer, que de le faire venir de saint Genou proche Tours; & de plus, c'est qu'il est beaucoup plus doux, plus gros, d'un goût & d'une odeur plus aromatique; mais aussi moins verd que celui de France.

On doit choisir l'Anis de l'année, gros, bien net, d'une bonne odeur, d'un goût piquant & aromatique, & prendre garde qu'il ne soit point amer, en ce qu'il s'en rencontre qui l'est en telle sorte, qu'on ne sçauroit presque le goûter, principalement celui de Chinon.

L'usage de l'Anis verd est trop familier pour en faire un long discours; & de plus, il y a fort peu de personnes qui ne sçache qu'il est convenable pour appaiser les vents, & qu'il est le correctif du Sené. Les Confiseurs aussi en employent une assez grande quantité, qu'ils font sécher, & le couvrant de sucre, en font ce qu'ils appellent Anis couvert, ou Anis Reine & petit Verdun; à l'égard des autres Anis, surnommés de Verdun, ils ne font point faits d'Anis, mais de Fenouil.

On tire de l'Anis par distillation, une eau & une huile blanche, qui au moindre froid, se congele & se liquifie à la moindre chaleur, qui est d'une odeur forte & pénétrante, doüée de très-bonnes qualités; mais sa forte odeur fait que l'on ne s'en sert que très-peu, ou si l'on s'en sert, il faut que ce soit avec bien de la modération. Les Apoticaire & Parfumeurs en usent quel-

quefois dans leurs Pomades au lieu d'Anis, tant pour en conserver la blancheur, que parce que demi-once de cette huile fait plus d'effet & donne plus d'odeur que deux livres d'Anis.

Les Parfumeurs s'en servent encore pour aromatiser leurs pâtes, & pour mettre dans des mélanges d'aromats qu'ils appellent Pots-pourris; quelques-uns se servent de cette huile assez mal-à-propos au lieu d'Anis, pour faire l'eau qu'ils surnomment eau d'Anis ou anisée. Cette huile a de très-grandes propriétés, étant un excellent remède pour appaiser les tranchées, sur-tout des petits enfans, en leur en frottant le nombril, ou en mettant une petite goutte dans leurs alimens; en un mot elle a les mêmes qualités, & peut être employée aux mêmes usages que l'Anis. On peut tirer aussi par expression de l'Anis, une huile verte, d'une forte odeur, qui a les mêmes propriétés que la blanche, avec cette différence néanmoins qu'elle n'agit pas avec tant de force, parce qu'on en tire beaucoup plus, & qu'elle n'est pas si purifiée, ainsi que le marque Monsieur Charas dans sa Pharmacopée Royale, à qui nous avons cette obligation, comme ayant été celui qui l'a inventée. A l'égard de la blanche, nous la tirons de Hollande, tant parce qu'elle revient à beaucoup moins, que parce que celle que les Hollandois nous envoient est plus blanche, plus claire & plus odorante que celle que nous faisons en France, soit que cela vienne de l'Anis, ou qu'ils y ajoutent quelque mensture que nous ne connoissons pas; je ne veux pas néanmoins assurer qu'il ne se trouve quelques personnes à Paris qui la puissent faire de même qu'en Hollande; mais je suis persuadé qu'elle revient à bien plus: à l'égard de son choix, elle doit être comme j'ai déjà dit, blanche, claire & transparente, d'une forte odeur, aussi facile à se congeler au moindre froid, comme à se liquifier à la moindre chaleur, & qu'en en mettant quelque peu sur de l'eau, elle nâge comme de l'huile. On appelle cette huile Essence, ou quinte-Essence d'Anis.

A l'égard de l'eau d'Anis que l'on fait en tirant l'huile, on s'en peut servir aux mêmes usages; la différence qu'il y a, c'est qu'il en faut prendre une bien plus grande quantité. *In fol. pag. 13.*

Du Coriandre. Fig. 13.

LE CORIANDRE est la graine d'une plante qui nous est fort familiere, & qui croît en abondance aux environs de Paris, principalement à Aubervilliers, d'où presque tout le Coriandre que nous vendons nous est apporté.

On doit choisir la graine de Coriandre nouvelle, blonde, seche, bien nourrie, la plus grosse & la plus nette qu'on pourra.

Ceux qui acheteront du Coriandre des Payfans qui l'apportent, auront soin, avant que de l'enfermer, de l'étendre en un grenier, afin de le faire sécher; car si on l'enfermoit sans être bien sec, on courroit grand risque de tout perdre: il faut être soigneux aussi de le tenir dans un lieu bien fermé, de crainte que les rats ou les souris n'y aillent, en étant fort amateurs.

On employe peu de Coriandre en Médecine, mais les Brasseurs en employent beaucoup, sur-tout en Hollande & en Angleterre, pour donner bon goût à leur Bierre double. Les Confiseurs, après l'avoir aspergé de vinaigre, le couvrent de sucre, qui est ce que nous appellons Coriandre sucré, ou en dragée.
In folio, page 15.

Du Bunias. Fig. 14.

LE BUNIAS est la semence d'une des especes de Navet sauvage, qui croît ordinairement dans les bleds. Ces Navets sauvages ont presque tous quantité de branches & leurs fleurs jaunes, à la réserve de quelques-uns qui les ont entre-mêlées de blanc; leurs feuilles sont presque toutes semblables, tandis que la maigreur, ou la bonté du terroir où elles croissent, les rend plus ou moins grandes, de même que toute la plante; ils produisent aussi également leur semence dans des gouffes de la longueur d'un pouce ou d'un pouce & demi, rondes dans leur longueur, & plus ou moins grosses, suivant la diverse grosseur des semences qu'elles enferment. Car celles de Bunias, dont nous vendons la semence, sont au double plus grosses que la plupart des autres, parce que cette semence est plus grosse. Cette semence est ronde, de couleur purpurine, âcre & mordicante au goût, & en toutes choses fort approchante du Naveau domestique, si on en excepte la vertu alexitere qui lui est particuliere; l'espece de Bunias qui croît

presque dans toutes les terres & le plus abondamment, a sa semence de couleur jaune, & du moins plus petite d'une moitié que celle du Bunias, mais on la méprise. Le plus grand usage de la semence de Bunias est pour la Thériaque, qui ne peut pas seule engager les Droguistes à en tenir une grande quantité. Il faut la demander à des Marchands fideles, & prendre garde, qu'au lieu de la vraie semence de Bunias, ils ne donnent de la graine de Naveaux, dont on ne sçauroit bien connoître la difference qu'au goût de Naveau qu'on y peut remarquer, plutôt qu'en celle de Bunias. Quelques personnes m'ont assuré que les veritables Naveaux sauvages sont les Coulevrées ou Bryonne. M. Tournefort condamne ceux qui disent ou employent la semence de Bryonne pour celle de Naveau sauvage. *In fol. pag. 16.*

De la Graine des Choux - Fleurs. Fig. 15.

LA GRAINE DE CHOUX-FLEURS est une petite semence ronde assez semblable à celle du naveau, à la réserve qu'elle est tant soit peu plus grosse. Elle nous est envoyée par la voye de Marseille de l'Isle de Chypre, qui est le seul endroit que je sçache où les Choux-Fleurs montent en graine: il en vient aussi de Genne, mais elle est beaucoup inférieure à celle de Chypre, & de plus, c'est qu'elle a beaucoup plus de peine à lever.

On doit choisir cette semence nouvelle, vraie Chypre & non mêlée: & afin d'en être plus sûr, il faut tirer des certificats de ceux qui l'envoient, comme elle est veritable & de l'année, car autrement on court grand risque d'y être trompé, ce qui n'est pas d'une petite conséquence, tant parce que les Jardiniers qui l'achètent assez chere vous rendent responsable, tant de l'argent qu'ils vous ont donné & des frais qu'ils ont fait, que du tems qu'ils ont perdu; & ce qu'il y a encore de plus fâcheux, c'est que vous en êtes garant jusqu'à ce qu'elle soit levée, ce qui n'arrive que quatre ou cinq mois après qu'on l'a vendu.

A l'égard de la plante, elle nous est trop connue pour m'y arrêter.

Choux sauvages, qui produisent la navette.

Les Choux-Fleurs me donnent sujet de parler d'une autre espèce de Choux que quelques Auteurs nomment sauvages, qui est cultivée avec grand soin en Hollande, en Flandres, en Normandie & dans la Brie, tant à cause de la graine, que de l'huile que l'on en tire par expression, qui est ce que nous appellons

Choux Fleur



Colsa.



Riz



Fânugree

Navette & huile de Navette, & les Flamans Colfa & huile de Colfa : Cette huile est d'un si grand usage en France, tant pour les Bonnetiers que pour brûler, qu'il s'en fait un négoce fort considerable, sur tout quand l'huile de Baleine est rare, soit par les guerres, ou quand la pêche manque.

Il est bon de remarquer que les Choux sauvages de France & de Flandres, qui sont de même espece, produisent toutefois une graine differente en qualité aussi bien qu'en grosseur : celle de Flandres est plus grosse ; mais l'huile de Colfa qui en provient, est inférieur en bonté à celle de Champagne, de Brie, ou de Normandie.

Le choix de cette huile est connu de beaucoup de personnes à cause de son grand usage, néanmoins je dirai qu'elle doit être pure & non mêlée d'autres huiles, ce qui se connoîtra facilement à sa couleur dorée, à sa bonne odeur, en ce que la véritable huile de Navette est douce, & qu'au contraire l'huile de Lin est amere. *In fol. p. 17.*

Du Riz. Fig. 16.

LE RIZ est la semence d'une plante fort commune qui croit en divers endroits de l'Europe. Le Riz vient ordinairement dans l'eau, & quelques-uns disent que quoique l'eau croisse, son épy est toujours au-dessus de l'eau : mais celui que nous vendons à Paris nous est apporté d'Espagne & de Piémont. Cette semence est d'un si grand usage & utilité, que l'on peut l'appeller la Manne des pauvres, sur tout dans de certains pays où il n'y a presque autre chose que du Riz pour toute nourriture.

Dans un canton du Royaume de Narisingue, dit Thangalor, on charge une grande quantité de Navires de Riz noir pour vendre à Malabar : Ce Riz est meilleur & plus sein que le blanc, selon le rapport d'Edouard Barbofa, dans son voyage des Indes, où il dit qu'il y a quatre especes de Riz blanc ; la première se nomme Giracalli, qui est la meilleure ; la seconde Eambucal ; la troisième Canacar, & la quatrième Pacharil : ces quatre sortes de Riz sont differens de prix & de bonté.

On fait du vin de Riz clair comme de l'eau, d'un fort bon goût & qui enivre ; ils le nomment Arach. *Voyage de Pigafetta.*

Le Riz est meilleur à Macacar qu'en aucun endroit des Indes, il y en a de blanc & de noir ; ce dernier a un goût de noisette

fort agréable, que l'autre n'a point; il est même beaucoup plus léger, plus délicat & plus tendre: mais la bonté de l'un & de l'autre doit être moins attribuée à celle du terroir qu'au travail de ceux qui les cultivent; car comme le Riz ne profite point si la racine n'est toujours bien humectée, les rivières du Macaçar ne se débordant pas dans les campagnes, comme celles de la plus grande partie des Indes, ils sont obligés de faire d'espace en espace des fossés, pour y recevoir & conserver les eaux de pluies, dont ils les arrosent avec une peine incroyable une fois ou deux le jour pendant la sécheresse; de là vient que leur Riz ne prenant d'eau que ce qu'il lui en faut pour entretenir la fraîcheur de sa racine: il est bien plus nourrissant que celui de Siam, qui en a trop; aussi voyons-nous que les Macaçarais sont ordinairement plus forts & plus robustes que ceux de Siam. *Description du Royaume de Macaçar, p. 30.*

On doit choisir le Riz nouveau, bien mondé, gros, c'est-à-dire, bien nourri, blanc, non poudreux, d'une bonne odeur & d'un bon goût, qui sont les marques du Riz de Piémont, lequel est beaucoup plus estimé que celui d'Espagne qui est ordinairement rougeâtre & d'un goût salé.

L'usage du Riz en grain, principalement à Paris, est pour le Carême, en le faisant cuire dans de l'eau, & ensuite dans du lait: Et lorsqu'il est mis en poudre, c'est-à-dire en farine, on s'en sert au lieu de farine de froment pour faire de la bouillie, aussi en Carême.

Pour réduire le Riz en poudre, il le faut mettre dans de l'eau bouillante, & ensuite le laver dans de l'eau froide, jusqu'à ce que l'eau en sorte claire, & après le mettre dans un mortier pour le pulveriser, & lorsqu'il sera tout-à-fait pulverisé, il le faut laisser sécher, & ensuite le garder pour le besoin: il faut encore le passer par un Tamis de crin fin; car quoique le Riz réduit en poudre paroisse fin quand il est humide, il ne laisse pas étant sec d'être gros & hors de vente.

Nous vendons encore d'autres Grains, comme de l'orge mondée, dont la meilleure est celle de Vitry le François.

Orge mondée. L'Orge mondée doit être nouvelle, sèche, grosse & bien nourrie, blanche, & non blanchie, qui ne sente le rance ni le moisi. Il s'en prépare à Charenton près Paris, mais la meilleure est celle de Vitry, dont j'ai parlé ci-dessus.

Seigle. Nous vendons encore du Seigle de la Beausse & autres lieux, principalement

principalement depuis que le Caffé est en parti, & que l'on a reconnu qu'il avoit le même goût que le Caffé lorsqu'il étoit brûlé.

Nous pouvons vendre aussi de la grosse Avoine préparée au moulin fait exprès où elle est coupée, nettoyée de sa peau & de ses extrémités, laquelle étant préparée est appelée Gruau, que nous faisons venir de la Touraine & de la Bretagne, dont l'on se sert comme d'Orge mondée, ou de Riz. Elle rafraîchit & fait dormir.

Il y a encore le Mil ou Millet en cocque & mondé, que nous tirons de la Forêt d'Orleans; & aussi d'autres Légumes, comme les Pois verts & jaunes, que nous faisons venir de Normandie & de Galardon, & les Fèves d'aricot de Picardie & autres endroits. Je n'aurois pas parlé de ces Légumes, si ce n'avoit été qu'il est permis aux Marchands Epiciers d'en faire venir des endroits marqués ci-dessus, en ce que ce n'est pas un fait de drogues.

Outre ces sortes de Légumes, nous vendons encore quelques marchandises que l'on tire du Froment; sçavoir, le Vermichel blanc & jaune, & l'Amidon.

Le Vermichel que les Italiens ont inventé, & qu'ils appellent *Tagliarini*, *mille fanti* ou *Vermicelli*, est une pâte composée de la plus belle farine du Froment, que les Italiens nomment *Semoule*, & d'eau, par le moyen de certaines seringues ayant plusieurs petits trous; ils en font des filets de telle longueur & grosseur qu'ils souhaitent, & que cette figure fait appeller *Vermicelli*; ils en font comme du ruban de deux doigts de large, qu'ils appellent la Kagne; celui de la longueur & grosseur d'une plume est appelé Macarron, celui qui est par petits grains comme la moutarde est appelé Semoule, du nom de la farine dont il est composé; finalement le dernier est appelé Patrez à cause qu'il est de la figure des grains de chapelets. Ils donnent telle couleur qu'ils veulent à cette pâte, soit avec du Safran ou autres choses; ils y ajoutent aussi quelquefois des jaunes d'œufs, du sucre & du fromage. Depuis quelques années on fait du Vermichel à Paris avec de la plus belle Farine, & plusieurs personnes en mangent sur le potage comme en Italie, Provence & Languedoc; mais la mauvaise grace que cela a sur le potage, est la cause que plusieurs personnes n'en usent que fort peu, parce qu'ils s'imaginent voir remuer des vers.

Le Vermichel blanc doit être nouvellement fait & le plus blanc que faire se pourra, & le jaune d'une belle couleur dorée, le plus sec & aussi le plus nouveau fait qu'il sera possible.

Amidon. L'Amidon, que les Latins appellent *Amilum*, est une fécule ou résidu qui se trouve au fond des Tonneaux des Amidoniers; cette fécule se fait de recouples de Froment que l'on met dans de l'eau, & lorsqu'elle est séparée du son, les Amidoniers en forment des pains qu'ils font sécher au four, ou au Soleil, & ensuite les mettent par morceaux, de la manière que nous le voyons.

L'Amidon nous étoit autrefois apporté de Flandres, mais présentement celui de Paris surpasse tout celui des autres endroits, & il s'en transporte une si grande quantité, tant dans le reste de la France, qu'aux pays étrangers, que c'est une chose presque incroyable.

On doit choisir l'Amidon blanc, tirant tant soit peu sur le bleu, tendre, friable, léger, en gros morceaux (comme étant plus net & plus de vente) & séché au Soleil; car celui qui est séché au four est d'un blanc grisâtre & beaucoup plus dur. Les Parfumeurs & les Chandeliers en employent beaucoup.

L'usage de l'Amidon est pour faire de la colle, & de l'empoix blanc & bleu, en y ajoutant de bel émail, & pour lui donner un bel œil, tant soit peu de suif de mouton & d'Alun d'Angleterre.

La cherté des bleds des années 1693. & 1694. nous ayant obligé de faire venir des Amidons d'Hollande, par le haut prix que se vendoit celui de Paris, néanmoins de quelque cherté que fût l'Amidon de Paris, on le préféroit à celui d'Hollande & autres endroits, étant en gros pains qui se réduisent d'abord que l'on les manie en petites éguilles fort menuës & dures, qui en cela est contraire à celui de Paris, qui est blanc, tendre, friable & en moyens morceaux, principalement quand il a été séché au Soleil: Cet avis ne peut servir que pour confirmer que l'Amidon de Paris surpassoit en beauté & bonté tous ceux des autres endroits. *In fol. p. 18.*

Du Fenugrec. Fig. 17.

LE FENUGREC, que quelques-uns nomment improprement Senegré, & d'autres *Bucera* ou *Aigoceras*, à cause que les gouffes qui renferment sa graine ressemblent en quelque sorte



Luzerne



Agnus castus



Mahalep



Graine d'Avignon

à des Cornes de Bœuf, est une plante qu'on trouve en divers endroits de la France. Elle a ses tiges rondes, creuses, un peu obscures & blanchâtres, ses feuilles petites, à demi rondes, dentelées & trois à trois, à peu près comme les Trefles, & ses fleurs petites & blanches, d'où naissent des gouffes assez grosses, longues & pointuës, représentant, comme j'ai dit, des Cornes de Bœuf ou de Bouc sauvage, contenant la graine qui porte le nom de toute la plante, & qui est la seule partie que nous vendons sous le nom de Fenugrec. Cette graine étant nouvelle, est de couleur jaune presque doré, mais elle devient rougeâtre & même brune si on la garde long-tems; elle est de la grosseur d'un demi gros de Froment, dure & solide, faite en quelque sorte en triangle, mais un peu incisée presque tout autour vers son milieu, & d'une odeur forte & assez mauvaise. Les Laboureurs d'Aubervilliers sement & recueillent le Fenugrec de même que le Coriandre, & nous l'apportent, tant pour consommer à Paris, que pour envoyer en Hollande ou autres endroits. Les Anciens, & même les Allemans modernes, veulent qu'on en boive la décoction, ou qu'on le mange cuit comme des légumes, pour ramolir & lâcher le ventre; mais je ne crois pas qu'aucun François voulût les imiter en cela, ni s'accommoder à un goût & à une odeur si désagréables, c'est beaucoup que quelques-uns le donnent aux bestiaux, & sur tout aux chevaux parmi leur avoine pour les engraisser; mais ce n'est pas une bonne nourriture, au rapport de ceux qui l'ont éprouvé.

Son plus grand usage est pour l'extérieur, tant en décoctions, que mis en poudre & mêlé dans les cataplasmes, lorsqu'on veut ramolir & résoudre.

Le Fenugrec n'a point d'autre choix que d'être nouveau, le mieux nourri & le plus doré qu'il se pourra. *In fol. p. 20.*

De la Luzerne. Fig. 18.

LA LUZERNE est une espèce de Trefle ou de Sainfoin, à laquelle quelques-uns ont donné le nom de *Medica*, parce que les Grecs, après leur guerre contre Darius, en apportèrent la semence en Grece, & lui donnerent le nom de son lieu natal, qui étoit la Médie. Cette plante est domestique & fort commune en Languedoc, en Provence & en Dauphiné, sur tout le long du Rhône, & même en Normandie, d'où presque toute

celle que nous avons à Paris, nous est apportée ; & où on la sème ordinairement dans les bonnes terres, & sur tout dans celles qu'on peut arroser ; parce que la semant dans un bon fonds, bien engraisé & arrosé de tems en tems, on peut la faucher presque tous les mois dans la belle saison, & jusqu'à cinq ou six fois chaque année ; dont on ne doit pas être surpris, parce que cette plante ayant sa racine droite, assez grosse, d'une aune de long, & quelquefois plus, & ne mourant pas dans l'hiver, elle peut tirer sa nourriture plus abondamment que ne peuvent la plupart des autres plantes, & fait de plus grandes & de plus fréquentes productions, sur tout dans les pays chauds, d'où vient, qu'étant une fois semée, elle dure plusieurs années, pourvû qu'on la fume de tems en tems, & qu'on ait soin de l'arroser dans les saisons. La Luzerne n'a pas sa tige penchée près de terre comme l'ont les autres Trefles, mais elle l'a ronde, raisonnablement grosse, ferme, droite, assez forte, munie de plusieurs branches, sur tout vers ses sommités, & les branches garnies de quantité de feuilles rangées trois à trois, & elle croît jusqu'à la hauteur d'un pied & demi, & quelquefois jusqu'à deux. Elle donne parmi ses feuilles une fleur violette purpurine, semblable à celle du Melilot ou des Truffes, & après elle sa graine, si on lui en donne le tems, & si on ne préfère à la graine le foin qu'on en peut recueillir. Cette graine est presque ronde, un peu longue & un peu pointuë, sa couleur est d'un jaune pâle, lorsqu'elle est nouvelle, mais elle devient rougeâtre & ensuite assez brune en vieillissant, elle est un peu plus petite que celle du Cresson Allenois, & son goût en approche, mais il n'a pas tant d'acrimonie.

Les Chevaux, les Mulets & les Bœufs, & plusieurs autres animaux domestiques, aiment extraordinairement la Luzerne, sur tout lorsqu'elle est verte, & si on le leur permettoit, ils en mangeroient tant qu'ils en creveroitent, & sur tout les Bœufs ; on ne doit pas aussi leur en trop donner à la fois : car encore que la Luzerne sèche soit propre à les engraisser, l'excès leur en est toujours dommageable.

Lorsqu'on veut en recueillir la graine, on laisse fleurir la plante, & on diffère de la faucher, jusqu'à ce qu'elle soit fort près de sa parfaite maturité, réservant pour cela la première, ou la seconde herbe, & perdant deux herbes pour une, parce qu'en donnant le tems à la Luzerne de fleurir & d'avoir sa graine

mûre, outre la perte que le foin fait de son meilleur suc que la graine a tiré, il devient si dur & si dépouillé de feuilles, que les bestiaux refusant de le manger, on ne peut l'employer qu'à la litière ou à faire du fumier. Cette perte inévitable de foin, & le risque que l'on court que quelque vent secoyant la Luzerne n'en fasse perdre une partie de la graine, sont cause qu'on ne la laisse guères souvent mûrir, & c'est ce qui fait qu'elle est plus chere que si elle n'étoit sujette à cet inconvénient. *In fol. p. 21.*

De l'Agnus - Castus. Fig. 19.

L'AGNUS-CASTUS, à qui quelques-uns ont donné le nom de Vitex, est une plante qui croît en forme d'arbrisseau le long des rivieres, & même dans les jardins, & qui a ses fleurs semblables à celles de l'Olivier, à la réserve qu'elles sont plus longues, & qui a son tronc & ses branches ligneuses qui finissent en plusieurs rameaux longs, assez déliés, ployans, entremêlés de feuilles, de fleurs, ou de grains en leurs tems, qui paroissent blancs à l'abord, mais qui insensiblement deviennent rougeâtres. Quelques-uns appellent ces petits grains Petit Poivre, ou Poivre sauvage, tant à cause de leur figure ronde, qui approche de celle du Poivre, que parce qu'ils ont un goût un peu âcre & aromatique,

Cette plante porte le nom de Vitex, parce que ses rameaux sont aussi ployans que l'Osier : & d'Agnus-Castus, parce que les Dames d'Athenes qui vouloient conserver leur chasteté dans les Thesmophores, qui étoient des lieux consacrés à la Déesse Cérès, emplissoient leurs lits de feuilles de cet arbrisseau, sur lesquelles elles couchoient : mais c'est par dérision qu'on a donné un semblable nom à ces grains d'Agnus-Castus, dont on se sert ordinairement dans les remedes que l'on prépare pour la guérison des maux vénériens, qui arrivent assez souvent à ceux qui violent leur chasteté.

Quoiqu'il en soit, on doit choisir la semence d'Agnus-Castus nouvelle, grosse, bien nourrie & des pays chauds, étant beaucoup meilleure que celle des régions froides. *In fol. p. 23.*

Du Magalep. Fig. 20.

LE MAGALEP, que quelques-uns nomment Mahalep, est l'amande d'un petit fruit tout semblable à un Noyau de Cerise, qui croît sur une espèce d'arbrisseau, que quelques Auteurs croient être un *Phylliarea*, dont les feuilles sont grandes, pointuës & un peu reployées, & approchantes de celles du Cerisier; de l'entre-deux desquelles sort un fruit couvert d'une petite peau verte, extrêmement mince, de la figure ci-dessus.

Le Magalep nous est apporté de divers endroits, mais le plus souvent d'Angleterre; & pour qu'il soit de la qualité requise, il doit être nouveau, le plus gros & le moins rempli de ses petites coques qu'il se pourra.

On prendra garde aussi qu'il ne sente point trop mauvais, en ce qu'il y en a qui sent si fort la punaise, que l'on ne peut presque s'en servir.

Son usage est pour les Parfumeurs, qui après l'avoir concassé, le mettent dans de l'eau commune, ou dans de l'eau-rose, & le distillent pour en laver le savon de quoi ils font leurs savonnettes. *In fol. p. 24.*

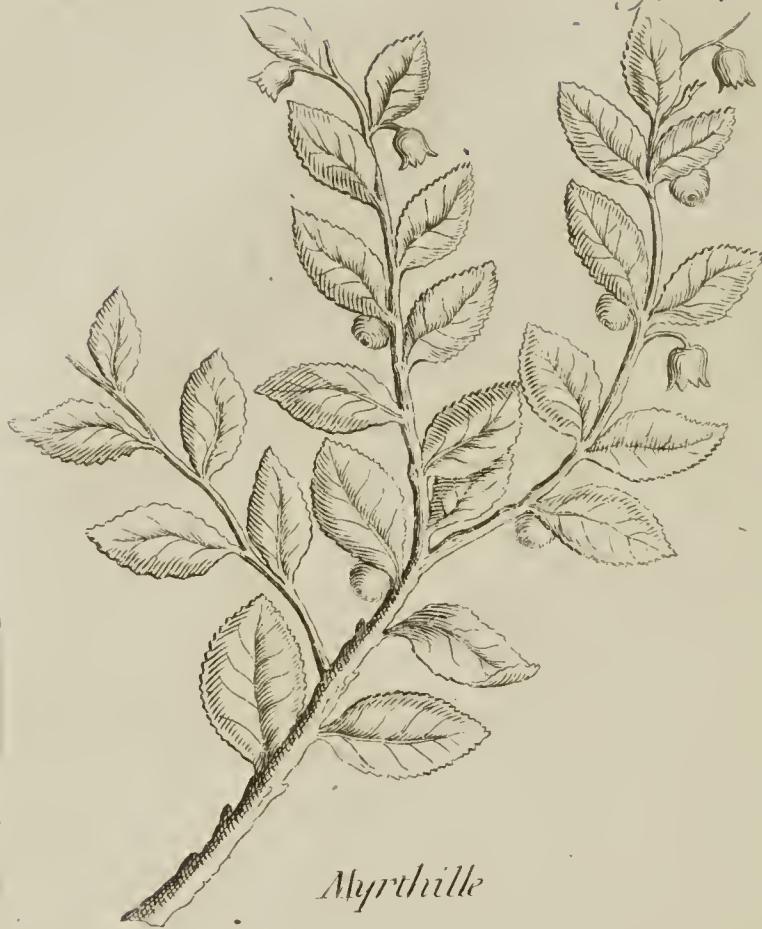
De la Graine d'Avignon. Fig. 21.

LA GRAINE D'AVIGNON, que ceux du pays nomment Grainette, & d'autres Graine jaune, est la graine d'un arbrisseau que les Auteurs ont nommé *Licium*, à cause de la Lycie où il en croît en abondance, de même qu'en Capadoce; & quelquefois *Pizacantha*, nom Grec, qui signifie Bouis à Epines.

L'arbrisseau qui porte cette graine, croît en quantité aux environs d'Avignon, & presque en tous les lieux âpres & pierreux du Comtat Venaissin, & même en plusieurs endroits du Dauphiné, de la Provence & du Languedoc. C'est un arbrisseau épineux, dont les branches sont longues de deux à trois pieds, ayant leurs écorces grisâtres, les racines jaunes & ligneuses; les feuilles petites, épaisses, disposées comme celles du Myrte & de la grandeur de celles du Bouis: sa graine est de la grosseur d'un grain de froment, tantôt à trois & tantôt à quatre angles, & quelquefois faite en cœur; elle est d'une couleur verte tirant sur le jaune, d'un goût astringent & fort amère.

t. 23.

f. 22.



Myrthille

p. 25.

f. 23.

p. 26.

f. 24.



Staphis-agre



Graine de Muse

Son usage est pour les Teinturiers & les Cartiers, qui s'en servent pour teindre en jaune. Les Hollandois font bouillir cette graine dans de l'eau, avec de l'alun de Rome, ou d'Angleterre; & avec le blanc, dont ils falsifient la ceruse, ils en font une pâte qu'ils mettent en petits pains tortillés, & lorsqu'ils sont secs, ils nous les envoient sous le nom de Stil de grain, lequel pour être de la qualité requise, doit être d'un jaune doré, tendre, friable, le moins graveleux & sale que faire se pourra.

Le Stil de grain jaune, sert pour peindre en huile & en miniature. *In fol. p. 25.* Stil de grain.

Des Myrtilles. Fig. 22.

LES MYRTILLES sont les bayes ou semences de certains arbrisseaux qu'on nomme Myrtes ou Meurtes, dont les Auteurs décrivent plusieurs especes aussi différentes, que leurs sentimens le sont sur toutes. Ne pouvant m'y accorder, je me restreint à deux especes que l'on connoît & cultive à Paris; l'une sous le nom de mâle, & l'autre sous celui de femelle; dont la première devenant plus grande & plus grosse, a ses feuilles de couleur verte-pâle, pointuës, lissées, odorantes, & trois ou quatre fois plus grandes que celles du Myrte femelle qui sont d'un vert obscur, de figure approchante de celle du Buis, mais de quelque chose plus petites, naissans par rangées, assez près les unes des autres; d'odeur encore plus forte que celles du mâle, & ayant leurs rameaux plus ployans; les fleurs de l'un & de l'autre Myrte, sont en Roses, de couleur blanche, tirant un peu sur le rouge, & naissent également dans l'entre-deux des feuilles; elles donnent aussi de même leur petit fruit, qu'on met au rang des bayes, verd au commencement, mais qui devient insensiblement noir, succulent, lissé, rempli de graines blanchâtres, entassées, faites comme des croissans, dont les pointes sont tournées en dedans, de substance solide & fort dure, de goût astringeant, de même que celui de toute la plante, & enveloppées d'une tunique presque ronde, quoique le fruit soit à demi ovale, à cause d'une espece de couronne qu'il porte naturellement, laquelle on voit assez distincte, tandis que ces bayes sont sur l'arbre, mais qui n'est guères connoissable lorsqu'on les a desséchées au Soleil, & que de lissées qu'elles étoient, elles sont devenuës ridées & telles qu'on nous les apporte.

Mais désirant d'en parler juste, ne m'arrêtant pas tout-à-fait à ce que j'en ai remarqué dans mes voyages, je me suis de plus informé à quelques personnes qui voyagent souvent en Languedoc & en Provence pour le commerce qu'elles y font, qui m'ont unanimement confirmé la plûpart des choses que je viens d'avancer, & de plus, m'ont assuré que les Myrtilles que nous recevons, sont presque tous produits par des Meurtes femelles, qui naissent d'eux-mêmes dans certains bois du Languedoc & de la Provence, parmi le Romarin & les arbrisseaux qui portent la graine d'écarlate, & que c'est de là que nous viennent les Myrtilles que nous avons,^(a) & désirant en sçavoir davantage, j'ai consulté pour cela M. Charas, Docteur en Médecine, lequel m'a assuré, que dans un voyage qu'il fit en Espagne il y a quelques années, étant parti dans le mois de Décembre de Cadis pour Madrid, sans parler de plusieurs plantes curieuses qu'il vit dans son chemin jusqu'à Seville; après avoir passé de là par Cremone, par Esica & par Cordouë, par le grand & unique chemin Royal qui conduit à Toledé, & qui traverse les Montagnes qu'on nomment *Sierra Morena*, à cause de leur couleur brune qu'on voit de loin, que des Arbrisseaux fort épais, sur tout de Ladanum, naissans des fentes des Roches, & verdoyans toute l'année leur donnent, & suivant le grand chemin de ces Montagnes, il passa par des endroits assez aplanis & couverts de terrain, où pendant plusieurs lieuës on ne voyoit gueres autre chose que des Myrthes presque tous femelles, la plûpart de grosseur & de grandeur fort considerable, fort verdoyans, extraordinairement couverts de leurs fleurs, sortans de l'entre-deux de leurs feüilles, dont il commença de bien loin de sentir l'odeur forte & merveilleusement agréable, qui embaumoit le chemin & toute la contrée, dont il continua de jouïr pendant plusieurs lieuës, nonobstant la fin de l'année qui étoit fort près: ce qui lui persuada que ce climat étant suffisamment chaud, les Myrtilles ne manqueroient pas de suivre ces fleurs, & que si on prenoit le soin de les cueillir, il y en auroit plus que toute la France n'en sçauroit employer. Il m'a dit aussi qu'outre quelques Myrtes mâles assez grands qu'il y vit parmi ces Myrtes femelles, passant au mois d'Août assez près de la Mer de Galice, à deux lieuës d'une petite Ville nommée *Rodondella*, il y vit quelques Myrtes mâles, dont la grosseur du tronc égaloit celle d'un gros & grand homme, & les branches répondans au tronc en grosseur & en étenduë, la hauteur des Arbres étoit de

(a) On nous apporte aussi quelquefois des Myrtilles d'Allemagne, & autres endroits,

trois à quatre toises, & leurs branches hautes, assez fortes & fermes pour le porter, étant monté dessus par curiosité. Il m'a dit encore qu'il ne trouva aucune fleur ni aucun fruit sur ces arbres, ce qui lui fit juger qu'il falloit attendre le tems de la fleur de ceux de *Sierra Morena*, c'est-à-dire, au mois de Décembre.

A l'égard des Myrtilles que nous vendons, ce ne sont point les Bayes des Myrtes, ainsi que M. Charas me l'a assuré : mais ce sont, selon M. Tournefort, les Bayes du *Vitis Idea*, décrit dans tous les Auteurs, & fort commun dans nos bois.

Il faudra choisir les Myrtilles grosses, nouvelles, les plus noires & les moins ridées qu'il se pourra.

Elles sont rafraîchissantes, dessicatives, astringeantes, & conviennent dans toute sorte de flux, comme Hermorragies du Nez, de la Matrice & pour la Dissenterie, données en poudre depuis une dragme jusqu'à deux en substance ou en décoction.

On employe les Myrtilles pour le dedans & pour le dehors dans toutes les maladies, où il est nécessaire de resserrer. Les Apoticairees en composent un sirop & une huile, qui sont fort peu en usage en France. Les Allemans employent les Myrtilles pour teindre en bleu, de même qu'on employe en France la graine d'Avignon pour teindre en jaune, & celle de Nerprun pour teindre en vert ; mais les Anglois employent les feuilles & les branches du Myrte, de même que celles du *Sumach*, pour tanner leurs cuirs.

Les Myrtilles que nous recevons, ayant été séchés au Soleil, ne peuvent être que ridées, & leur enveloppe noire, au lieu qu'elle est, non-seulement lissée, mais encore succulente lorsqu'on la cueille dans sa maturité, en sorte qu'on en pourroit alors exprimer le suc pour divers usages, & en sécher & réserver le marc ; ce qui ne se pratique pas, à cause que les fruits mêmes nous sont assez communs. *In folio*, page 26.

Du Staphisagre. Fig. 23.

LE STAPHISAGRE, ou Herbe au Poux, en Latin *Herba pedicularis*, est la graine d'une plante, qui croît communément en divers endroits de la Provence & du Languedoc.

La plante qui porte le Staphisagre, a ses feuilles vertes, grandes, fort découpées & assez épaisses, après lesquelles naissent des fleurs d'un bleu céleste, & ensuite des gouffes, où est contenuë la semence. Cette graine étant dans la gouffe, est si étroitement

jointe ensemble, qu'à peine peut-on voir par où elle est jointe ; & lorsqu'elle est séparée, elle est de la grosseur d'un pois, d'une figure triangulaire, d'une couleur noirâtre par dessus, toute chagrinée au dehors, & d'un blanc jaunâtre au dedans, d'un goût mordicant, amer & fort désagréable.

On choisira le Staphisagre bien nourri, le plus nouveau & le moins rempli d'ordures qu'il se pourra ; elle contient beaucoup de sel & d'huile.

L'usage de cette graine est usité pour faire mourir la vermine, sur tout des petits enfans, & pour faire des vessicatoires, ou pour appaiser les maux de dents, ayant été auparavant cuite dans du vinaigre : On s'en sert aussi pour nettoyer & consumer les chairs baveuses des vieux ulcères ; mais comme c'est une graine pernicieuse, je ne conseille à personne de s'en servir à cause du risque qu'il pourroit y avoir ; & de plus, c'est qu'il y a d'autres remèdes qui peuvent faire le même effet, & où il n'y a pas tant de danger. *In fol. page 28.*

De l'Ambrette. Fig. 24.

L'AMBRETTE, ou graine de Musc, ou semence musquée, en Latin *Semen Moschi*, est une petite semence de la grosseur d'une tête d'épingle, d'un gris brun & comme chagrinée, faite en forme de petits rognons, d'une odeur de musc & d'ambre, principalement quand elle est nouvelle, d'où elle a tiré son nom.

La plante qui la porte est droite, garnie de feuilles verdâtres & veloutées, qui approchent de celles de la Guymauve, c'est pourquoi elle est appelée *Alcea Indica Villosa*, qui signifie Guymauve des Indes veloutée. Elle porte des fleurs jaunes en forme de clochettes, d'où sortent des gouffes triangulaires, brunes au dehors & blanches en dedans, & de la longueur du doigt, où la graine est renfermée.

On la choisira nouvelle, bien nourrie, d'une bonne odeur ; sèche, nette. Elle contient beaucoup d'huile exaltée & de sels volatils. Celle de la Martinique est beaucoup plus odorante que celle qui croît dans les autres Isles des Antilles. Cette plante croît aussi en Egypte, où elle est appelée *Mosc*, & la graine *Abel-mosc*.

Les Parfumeurs se servent de cette graine, sur tout en Italie ; & les Patenotiers en font des Chapelets.

Iamacuru



Graine d'Escarlatte



Amome en Grappe

On ne doit jamais employer cette graine dans une chose à laquelle on veut donner de l'odeur, à moins que de la sçavoir employer, car au lieu de donner une bonne odeur, elle gêneroit tout.

Les Egyptiens s'en servent intérieurement pour fortifier le cœur, l'estomac, le cerveau; elle donne une bonne odeur dans la bouche quand on la mâche, mais elle n'est pas propre pour ceux qui sont sujets aux vapeurs.

Il y a encore une autre sorte d'Ambrette qui est bien plus grosse, mais sa rareté fait que je n'en parlerai point. *In fol. p. 29.*

De la Cochenille. Fig. 25.

LA COCHENILLE, surnommée Mesteque, est la graine d'une plante de deux à trois pieds de haut, garnie de feuilles épaisses de deux doigts, d'un assez beau verd & fort épineuses, après lesquelles naissent des gousses en forme de cœur, d'un verd tirant sur le jaune, dans lesquelles sont renfermées quantité de petites graines de la grosseur d'une grosse tête d'épingle, d'une figure tantôt à demi plate, tantôt triangulaire, & toujours chagrinées, d'un gris argenté par dessus & d'un rouge de sang de bœuf au dedans; la Plante qui la produit se nomme *Oponitium*.

Cette graine nous est apportée du Perou, ou autres endroits de la nouvelle Espagne, comme de l'Estang-salé, du Mexique, & de Cadix ville de Landalousie, située sur le bord de la mer Oceane Meridionale, tant par les Galions d'Espagne que par la Flotte, qui partent tour à tour annuellement pour porter en Espagne l'or & l'argent que l'on a tiré des Mines du Perou, l'Ipecacuanha, le Quinquina, la Salsepareille & autres marchandises du pays, où étant arrivée à Cadix elle est transportée par d'autres Bâtimens en Hollande, en Angleterre & à Marseille, d'où nous la faisons venir.

La Cochenille Mesteque est d'une si haute conséquence aux Espagnols, que l'on m'a assuré qu'ils la passoient par le feu ou par la chaux, de peur que l'on ne la fit germer en France, & ce qu'il y a de plus particulier, c'est que si quelqu'un se trouvoit dans les endroits où croissent les plantes de Cochenille, qui ne fût pas Espagnol, il seroit aussi-tôt pendu.

Il y a très-peu de personnes qui ne croient & ne soutiennent

que la Cochenille Mesteque ne soit un petit animal ; je l'aurois crû de même , si je n'en avois pas appris la verité par deux lettres du sieur François Rousseau , natif d'Auxerre , habitant de Leogane côte saint Domingue , lequel , par une premiere lettre du quinzième May 1692. m'écrit ainsi.

LA Cochenille , Monsieur , que vous avez envie de sçavoir & de connoître par sa plante , vient environ de deux à trois pieds de haut , tout par balets , garnis de feuilles de deux doigts d'épais , d'un assez beau verd & remplies d'épines de tous côtez ; sa graine se ramasse dans des petites cosses faites en cœur & tirant sur le jaune dans leur maturité , laquelle l'on fait secher , & de là on la met dans des Canasses de cuir ou toille , qui est comme vous la recevez en France. Celle qui vous est apportée vient de l'Espagnol , sur tout d'un lieu appelé l'Estang-salé , car le peu que nous en avons à Leogane , ne merite pas d'en parler. Voilà qui est bien contraire à ce que rapporte M. de Furetiere , qui confond la graine d'Ecarlatte avec la Cochenille , & à la fin de sa phrase il marque que c'est un ver gris qui vient des Indes , & qu'il s'en fait un si grand trafic , qu'il en entre dans Tlascala , ville de Mexique , pour plus de deux cens mille écus par an ; & après lui , le Reverend Pere Plumier , Minime , m'a dit le 15. Septembre 1692. de sa propre bouche , & par un écrit signé de sa main , m'a certifié ce qui suit :

La Cochenille , furnommée Mesteque , est un petit animal semblable à une punaise qui se trouve sur différentes sortes de plantes , tant dans la nouvelle Espagne qu'aux Isles de l'Amérique ; ces petits animaux sont si fréquens dans les pays ci-dessus , qu'il s'en fait une espece de recolte , après les avoir fait secher.

Toutes les plantes ne sont pas également propres pour donner à ces petits animaux une nourriture capable de les rendre d'un rouge foncé , c'est pourquoi les habitans des lieux nourrissent ces petites bêtes sur des *Opontium* dont elles sucent le suc qui en est rouge , ce qui contribue beaucoup à leur donner cette couleur foncée , que les Teinturiers recherchent ; & comme les fourmis aiment beaucoup ces petits insectes , les Espagnols ont soin d'entourer de fosses pleines d'eau les lieux où croissent les plantes dont je viens de parler , pour empêcher les fourmis d'y aller.



Grande Cardamome

Moyenne Cardamome

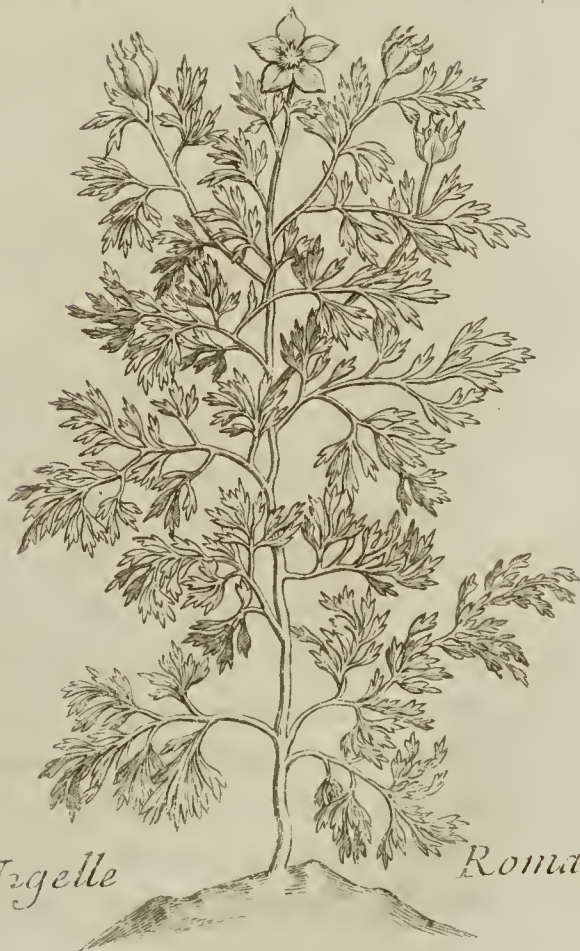


Petite Cardamome



Nigelle

Romaine



La principale plante où se trouve la Cochenille, est celle que les Ameriquains appellent Raquette ou Cardasse, & les Botanistes *Opontium majus spinosum fructu sanguineo*, qui signifie un grand Figuier d'Inde épineux, dont le fruit est rouge comme du sang.

Cette plante est admirable dans sa nature, en ce que ce n'est qu'une quantité de grandes feuilles épaisses, comme en ovale, d'un très-beau verd, couvert de longues épines, fort piquantes, d'une couleur jaune; à la fin des feuilles naissent de grandes fleurs de couleur de rose pâle, ensuite des fruits d'un très-beau rouge, au haut desquels il y a une espece d'ombelique de couleur de terre. Cette plante est de différentes hauteurs, y en ayant quelquefois de celle d'un homme, ce qui ne provient que de la bonté de la terre. Lorsque les insulaires veulent faire la récolte de ces insectes, ils les font tomber avec des petits ballets faits exprès dans des vaisseaux où il y a de l'eau & de la cendre, & lorsqu'ils sont noyez, ils les retirent pour les faire secher.

Ces petits insectes étant vivant, sont d'un rouge comme couverts de farine, c'est ce qui fait que la Cochenille que nous voyons est d'un gris argenté; mais ce qu'ils ont de particulier, c'est qu'ils multiplient d'une maniere si prodigieuse, qu'une centaine suffit pour en produire des millions.

Et le 30. Janvier 1693. le même R. P. Charles Plumier Minime, m'apporta un billet écrit de sa main, où étoit contenu ce qui suit.

DECLARATION DE LA COCHENILLE, Par le Pere Charles Plumier Minime.

LA Cochenille qu'on apporte de la nouvelle Espagne ou de la Terre-ferme de l'Amerique, est un insecte de la grosseur & forme presque d'une punaise; il s'attache contre diverses sortes d'arbres, mais plus particulièrement sur les Acacias, ou sur certains arbres qu'on nomme Cerisiers dans nos Isles Françaises. C'est un animal fort fécond, il porte entre ses jambes & sur son sein une infinité d'œufs quasi imperceptibles, qui venant à éclore, produisent un nombre innombrable d'insectes très-menus & rouges, dont les fourmis sont fort avides. Quand on écrase les meres, elles donnent un suc rouge tirant sur l'écarlatte, mêlé pourtant de tant soit peu de jaune; ainsi celles-ci qui naissent sur ces arbres, ne produisent pas cette belle couleur vive; mais pour leur faire prendre ce beau suc, les Indiens les cultivent sur certaines plantes qu'on nomme en latin *Opon-*

tium, & que nos François nomment Raquettes. Ces plantes produisent un fruit gros comme une de nos figues, plein d'un suc d'un rouge admirable, ce qui fait aussi que les Cochenilles qui sont cultivées sur ces plantes ont leur suc beaucoup plus éclatant & plus vif que celles qui naissent sur d'autres plantes. Quand j'eus découvert ces insectes dans l'Isle de saint Domingo au petit goave, je les montrai à deux Indiens esclaves & natifs du país d'où on la cultive; ils m'assurèrent tous deux, que c'étoit de la Cochenille: quelques Flibustiers qui avoient voyagé en ce país, m'assurèrent la même chose, & me dirent que les Indiens la cueilloient sur les Raquettes, ce qui me fit juger que c'étoit la seule culture sur cette plante qui leur communiquoit ce beau rouge, celui de celles que je cueillis sur les Aca-cias, ou sur les Cerisiers étant fort fade.

Or étant de retour de mon voyage de saint Domingo, je voulus m'éclaircir de cet insecte par les Auteurs qui ont parlé de l'Amérique, & voici ce que j'ai trouvé dans les recueils du sieur de Laet. Description des Indes Occidentales, Liv. v. Chap. 3.

Le grain de la Cochenille vient en plusieurs Provinces de la nouvelle Espagne, sur l'arbre qu'on appelle Tuna, qui a des feuilles fort épaisses, ausquelles il croît aux lieux exposez au Soleil & couvert du vent de Nord-est. C'est un petit animal vivant ou plutôt un insecte, presque semblable à une punaise, lorsqu'il s'attache premierement à la plante il est un peu plus petit qu'une puce, & vient d'une semence de la grosseur d'une mitre, en latin (a) Acarus, & remplit tout l'arbre & même tout le jardin; on l'amasse une fois ou deux l'an: ils disposent les arbres en certains rangs comme on plante les vignes, les cultivent soigneusement & les nettoient des herbes; plus les plantes sont jaunes & plus elles portent abondamment & donnent de meilleure graine; mais il faut sur-tout prendre garde de les préserver de l'injure de plusieurs insectes, & non moins des poules qui mangent le grain. Ils se servent de queües de Renards pour nettoyer les plantes, de peur que la semence nouvelle de ces insectes ne soit gâtée. Quand ils sont venus assez gros, on les ôte avec un grand soin & on les tuë en les arrosant d'eau fraîche, on les seche à l'ombre, & on les conserve dans des vaisseaux de terre; on les tuë aussi avec de la cendre qu'on jette dessus, puis on les lave.

Nota. Le Tuna, n'est autre chose que cette Opontium ou Raquette dont j'ay parlé ci-dessus. Il y en a de plusieurs especes, & il faut choisir pour la culture de la Cochenille, celle dont le fruit a ce beau suc rouge.

Mais ne pouvant souscrire à ce que Monsieur de Furetiere, le

(a) ACARUS est proprement cette petite vermine qui fourmille dans les fromages,

R. Pere Plumier & Laet en ont écrit, je me trouve de plus en plus engagé à croire que la Cochenille est la graine d'une plante, parce que le sieur Rousseau me marque à la fin de sa premiere lettre, qu'il est prêt pour verifier son dire, de m'en envoyer une plante, ce qu'il espere faire avec l'aide de Dieu; & de plus, c'est que par sa seconde lettre dattée du 25. Mai de la même année, il m'écrit ainsi:

A L'égard de la Cochenille, Monsieur, dont je vous avois parlé, il faut que je vous en fasse une histoire assez plaisante d'un Pere Minime Provençal en apparence, se disant Herboriste, âgé d'environ quarante-cinq à cinquante ans, noirâtre de visage, lequel on eût crû fort expert, s'il n'eût jamais parlé; mais malheureusement pour lui, comme il se disoit grand dessinateur, il vit quelques Acacias, qui sont des arbres fort épineux, & des Cordasses, qui sont une espece de plante qui jette des feüilles de deux doigts d'épais, faites à peu près comme les Raquettes dont on joüe à la paume en France, & qui rapportent des fruits de la façon d'une Figue, d'un goût un peu âcre & qui fait uriner rouge; & voiant certains animaux sur ces arbres, il s'avisa de dire, que c'étoit de la Cochenille, & fit rire tout ce qu'il y avoit d'habitans de saint Domingue, qui connoissoient la plante & qui en sçavoient la fabrique; cela fit que l'on diminua en tout la foi qu'on avoit eu en ce bon Pere, principalement Monsieur de Cussi, qui prit sa part comme les autres, en ce que disoit le bon Pere. Il partit pour France quelque tems après, où j'ay sçû qu'il étoit arrivé avec la même erreur en sa Cochenille, comme il l'avoit eu à saint Domingue.

Le sieur Rousseau me marque encore, qu'il se trouve sur leurs Acacias, une espece de petites bêtes, de la grandeur d'une punaise, que l'on nomme Vermillon: Elles sont un peu plus épaisse, mais elles ne sont d'aucun usage, parce qu'on ne peut pas les faire sécher; c'est apparemment, à ce que je puis conjecturer, de la prétenduë Cochenille du Pere Plumier.

Au surplus, les lettres du sieur Rousseau, sont d'autant plus dignes de foi, qu'on ne sçauroit découvrir ni pieds ni aîles, ni têtes, ni aucunes parties d'animal dans la Cochenille que nous avons, & qu'elle a en elle toutes les marques d'une veritable graine; & si ces preuves ne suffisoient pas, l'on n'a qu'à voir le sentiment de Ximenes, & Guillaume Pison dans son Histoire des Plantes du Bresil, où après avoir donné une longue description d'une espece de

Figuier des Indes, qu'il nomme *Jamacaru*, il dit, que c'est cette même plante, laquelle dans la nouvelle Espagne, produit & porte la Cochenille.

» Et de plus, l'Histoire de la Virginie marque, que le *Metasquesunnauk* est un fruit plaisant, quasi de la forme & grandeur de nos poires, mais parfaitement rouge dehors & dedans, qui croît dessus une plante, dont les feuilles sont fort épaisses, & pleines d'épines piquantes comme des aiguilles. Quelques-uns qui ont été aux Indes, & qui ont vû croître cette espèce de rouge, & de haut prix, qui est nommé Cochenille, d'écrivent la plante toute semblable à celle de *Metasquesunnauk*.

Quoiqu'il en soit, on doit choisir la Cochenille Mesteque de la bonne sorte; c'est à dire, celle qui est pesante, grosse, bien nourrie, nette, sèche, d'une couleur argentée & brillante par-dessus; & en ayant écrasé un grain dans la bouche, il donne à la salive une couleur rouge foncée, & rejeter celle qui est maigre, sale, légère, & prendre garde qu'il n'y ait point de petites pierrettes dedans, comme il arrive assez souvent, sur-tout lorsqu'elle est chère.

Les Médecins la trouve propre pour la pierre & la gravelle; pour atrêter les cours de ventre, & pour empêcher l'avortement. La doze, est depuis douze grains, jusqu'à demie dragme: Plusieurs personnes croient que la Cochenille & la graine d'Ecarlatte sont la même chose, ce qui est néanmoins fort éloigné de la vérité, comme il se verra au chapitre suivant; mais elle est fort usitée par les Teinturiers du grand Teint, étant la base & la principale drogue pour teindre en écarlatte. Quelques personnes s'en servent pour colorer le sucre, en y ajoutant quelque peu de crème de Tartre en poudre subtil, ou autres acides. *In fol. p. 30.*

Du Carmin.

LE Carmin est la plus précieuse & riche marchandise que l'on tire de la Cochenille Mesteque. C'est une fécule ou poudre d'un très-beau rouge foncé & velouté, que l'on fait par le moyen d'une eau, dans laquelle on a fait infuser la semence de Choïan & l'écorce de l'Autour, & qui étant bien préparée & séchée, est ce que nous appellons *Carmin*, lequel pour être de la qualité requise, doit être en poudre impalpable, haut en couleur, le plus proprement & fidèlement fait qu'il sera possible: Mais comme sa
grande

grande cherté est cause que quelques personnes mal intentionnées le sophistiquent, c'est le sujet pour lequel on n'en doit acheter que des Marchands incapables de le frauder, ni de vendre celui de la seconde sorte pour la première, étant beaucoup moins beau.

Quelques-uns ajoutent au Carmin du Rocou, mais cela lui donne une couleur trop orangée.

L'usage du Carmin est pour la mignature, & pour faire ces belles draperies rouges que nous voyons aux tableaux de conséquence.

In fol. p. 34.

De la Lacque fine, & autres sortes.

LA Lacque fine est surnommée de Venise, à cause que celle que nous avions autrefois nous en étoit apportée, mais depuis que quelques personnes de Paris se sont mêlées d'en faire, & qu'ils y ont effectivement réussi, & que tout ce qu'il y a d'habiles peintres la préfèrent à celle de Venise, c'est le sujet pour lequel il ne nous en vient que très-peu.

Cette Lacque est une pâte dure, faite du ventre des os de Seiche, (a) que l'on a coloré d'une teinture faite de Cochenille Mesteque, de Bresil, de Fernambouc, d'Alun d'Angleterre calciné, d'Arcenic & d'une lessive de Natrum d'Egypte ou soude blanche, ou à son défaut, de soude d'Alican, & par le moyen d'un drap ou d'une chausse à hypocras, en y procédant de la même manière que l'on fait l'Inde ou l'Indigo; on la réduit en pâte, de laquelle on forme des Trochisques que l'on fait secher & que l'on garde pour le besoin.

Cette Lacque pour être de la qualité requise, doit être en petits trochisques, d'un rouge foncé, tendre & friable.

L'usage de cette Lacque est pour la mignature & pour peindre en huile. *In folio, p. 34.*

Le sieur Langlois, le plus habile homme qu'il y ait jamais eu pour la perfection de cette riche marchandise, m'a avoué qu'il ne se servoit que de Cochenille pour faire la Lacque, en un mot, qu'après avoir tiré de la Cochenille Mesteque le premier Carmin, du reste il en faisoit de la Lacque; c'est pourquoi, il ne faut plus s'étonner, si la Lacque fine du sieur Langlois surpasse en tout celle de Venise, & c'est à lui seul à qui on a l'obligation de se pouvoir passer de celle de Venise.

(a) Quelques uns y font entrer le Terra Merita.

De la Lacque Colombine.

LA Lacque plate ou Colombine, n'est faite que des tondures d'écarlatte boüillies dans une pareille lessive que ci-dessus, & après l'avoir passée & jettée sur de la craye blanche, & de l'Alun d'Angleterre en poudre, on en fait une pâte que l'on forme en carreaux, de l'épaisseur du doigt, & de telle grandeur que l'on souhaite, & étant séchée, sera gardée pour le besoin. Celle de Venise est beaucoup plus belle que celle d'Hollande & de Paris, en ce que le blanc dont les Venitiens se servent, est plus beau & plus propre à recevoir une vive couleur que le blanc d'Hollande & le nôtre. Cette Lacque pour être de la bonne qualité, doit être vraie Venise, la plus haute en couleur & la moins graveleuse qu'il sera possible.

L'usage de cette Lacque, est aussi pour la peinture.

Il y a une troisième Lacque surnommée Liquide, dont je parlerai au chapitre du Brésil de Fernambouc. *In folio, pag. 34.*

Du Torne-sol fin en drapeaux.

LE Torne-sol fin de Constantinople, est de la Toile d'Hollande, ou du Crespon bien fin, qui ont été teints avec de la Cochenille, aidé de quelques acides.

L'on s'en sert pour colorer les liqueurs aqueuses, comme l'eau-de-vie, pour les gelées & même pour le fard. A l'égard de son choix, il n'importe qu'il soit sur de la toile ou sur du crespon, pourvu qu'il soit bien fin, haut en couleur & qu'il teigne en beau rouge.

Les Turcs & Levantins, appellent ce Torne-sol, en drapeau ou en chiffons *Bizerere rubré. In folio, pag. 35.*

Du Torne-sol en coton, de Portugal.

LES Portugais nous envoient en coton, qui est de la figure, épaisseur & rondeur d'un écu, dont on se sert pour teindre les gelées de fruits, mais il est bien moins en usage que le Torne-sol en toile. Il doit être aussi d'un beau rouge, le plus sec & le plus propre; c'est à dire, le moins sale qu'il se pourra. Voilà tout ce que nous tirons de la Cochenille Mesteque.

Les autres sortes de Cochenilles sont la Campeschane, la Tetrechalle & la Silvestre.

La Cochenille Campeschane, n'est autre chose que le grand beau ou les criblures de la Mesteque, dans lesquelles il se rencontre quantité de grains secs & arides, de petites coques, (a) de petites bêtes rouges sur le dos, que nos enfans appellent Chevaux à Dieu & autres ordures; on appelle aussi Cochenille Campeschane, la Cochenille Mesteque qui a déjà servi à la teinture.

Cochenille
Campeschane.

La Cochenille Tetrechalle, n'est que de la terre qui se trouve dans la Cochenille Campeschane.

Cochenille
Tetrechalle.

Et la Silvestre ou Cochenille de graine, est celle qui se rencontre sur les racines de la grande Pimpenelle, que les Simplistes appellent *Pimpinella sanguisorbo*, comme il se verra au Livre des feuilles. Ces dernières Cochenilles n'ont aucun usage, que pour la teinture; leur choix est d'être nouvelle & haute en couleur.

le.
Cochenille
Silvestre.

In folio, pag. 35.

Par un Livre qui a paru, il est dit, que le mot de Cochenille signifie un vers gris qui vient des Indes; cela ne se peut soutenir, puisque le mot de Cocquenille ou Cochenille, est Espagnole, & ne signifie autre chose que petite graine, le dérivant de *Coccus*, qui signifie graine, aussi-bien que de dire, qu'elle vient des Indes. Il sembleroit qu'il y auroit de la Cochenille Mesteque dans toutes les Indes, ce qui n'est pas, puisque cette Cochenille ne vient que de la nouvelle Espagne.

Le même Auteur se trompe aussi, quand il dit, que la Cochenille Campeschane & la Silvestre est la même chose.

De la Graine d'Ecarlatte. Fig. 26.

LA graine d'Ecarlatte, que les Latins appellent *Grana tinctorum*, les Grecs *Coccus infectorius*, & les Arabes *Kermen* ou *Kermes*, est la graine, ou plutôt l'excrement d'un petit arbrisseau, dont les feuilles sont piquantes & assez semblables à celles du Houx, à la réserve qu'elles sont beaucoup plus petites, qui se trouvent en grande abondance, tant en Portugal, qu'en Espagne, Provence & Languedoc.

(a) Ce sont apparemment ces coques dans lesquelles il s'y trouvent quelques grains de Cochenille qui s'y sont mis par hazard, & ces petites bêtes qui ont donné sujet de croire à plusieurs, que la Cochenille étoit un animal.

Je ne m'arrêterai point à d'écrire l'arbrisseau qui porte cette graine, en ce que quantité d'Auteurs en font mention, je dirai seulement que ce que nous appellons graine, se trouve attachée au bas & dessus les feuilles de cet arbrisseau, & lorsque la récolte en est bonne, c'est une des principales richesses du pays, principalement pour les pauvres gens, fut-tout en Provence & Languedoc, à qui elle ne coûte qu'à cueillir & ensuite la vendent à la livre aux Apotiquaires, qui en tirent la Pulpe pour en faire le Sirop surnommé Alkermes; & du résidu qui reste sur le tamis, après l'avoir mondé, les Apotiquaires le revendent aux Teinturiers autant que la graine leur a coûté. Ceux qui la veulent transporter ou envoyer en differens endroits, la font sécher, tant pour l'usage de la Medecine, que pour la teinture, où il s'en employe une grande quantité: laquelle pour cet effet, sera choisie grosse, nouvelle; c'est à dire, de l'année, garnie de son pastel, la plus rouge & la plus nette que faire se pourra; car aussi-tôt que cette graine commence à vieillir, il s'y engendre un insecte qui mange le pastel, & fait un trou à cette graine, enforte qu'elle est toute trouée, fort légère, n'y restant que la simple peau; ce qui lui diminue de beaucoup sa qualité. Celle du Languedoc passe pour la meilleure, étant ordinairement grosse & d'un rouge fort vif, qui est le contraire de celle de Portugal, qui est estimée la moindre, en ce qu'elle est petite, maigre & d'un rouge noirâtre.

La graine d'Alkermes ou d'Ecarlatte, est estimée fort cardiaque & fort propre pour soulager les femmes grosses qui sont tombées, en leur en donnant un demi-gros en poudre dans un œuf, & non pas de la Cochenille comme quantité de personnes l'ordonnent, en ce qu'ils croient que ces deux graines soient la même chose; on l'employe aussi à la teinture. *In folio,* page 36.

Maniere dont on prépare l'Ecarlatte.

LEs Portugais, Espagnols, Provençaux, Languedociens & autres qui recueillent cette Marchandise, ont soin de la passer dans le vinaigre pour faire mourir nombre de petits vers presque imperceptibles, & ensuite l'exposent au Soleil, jusqu'à ce qu'elle soit bien sèche; car si elle n'étoit bien passée dans le vinaigre en séchant, il en sortiroit une si grande quantité de

vers ou petits mouchérons, que cela est presque incroyable ; c'est ce qui fait que la plûpart de la graine d'écarlatte que nous vendons, n'est que des coques vuides & troiiées ; cela arrive aussi en vieillissant, d'autant que le pastel qui est dedans (qui n'est, comme j'ay déjà dit, que de petits vers) se mange en lui-même, & devient en poudre blanchâtre, & ensuite à rien du tout : Voilà les deux accidens qui rendent la graine d'écarlatte défectueuse & hors de vente ; l'une pour n'avoir pas été bien préparée, & l'autre pour être surannée. Il est à remarquer, que j'ay dit à l'article du Pastel, que l'on devoit rejeter celui qui étoit humide & qui sentoit le vinaigre ; cela est fort juste, pour les raisons que j'ay citées ; néanmoins on sera averti qu'il n'y a point de Pastel qui n'ait été aspergé de vinaigre pour tuer les vers, car autrement il se convertiroit en petits mouchérons : mais ce qu'il faut remarquer, c'est qu'il soit bien sec & sentant très-peu le vinaigre, alors ce sera une marque qu'il aura été peu chargé de vinaigre & bien séché au feu ; car l'on ne trempe pas le Pastel dans le vinaigre, ni on ne le sèche au Soleil comme la graine d'écarlatte, mais sur un feu de charbon, & le remuant toujourns & le plus proprement que faire se peut. Etant sur le chapitre de la graine d'écarlatte, il est bon que je fasse remarquer l'abus qu'il y a d'appeller ces petites coques du nom de graine, puisque ce ne sont que des petites vessies qui se forment sur les feuilles & écorces des petits arbrisseaux fort connus au pays ci-dessus ; & pour preuve de ce que j'avance, je rapporterai ce que Monsieur le premier Médecin m'en a écrit le 22. Décembre 1694. Le Kermes n'est point une graine, mais la coque d'un vermineau qui la fait naître en piquant l'écorce de l'Ilex, sur laquelle elle se trouve & s'enferme dans le suc qui en sort, comme les vers qui font paroître les noix de Galles sur les Rouves, & les fausses noix de Galles sur les feuilles de Chêne : la graine ou fruit de l'Ilex qui porte l'écarlatte, n'est point le Kermes, mais un gland comme aux autres Ilex, cela est incontestable ; ainsi on ne doit plus appeller le Kermes du nom de graine, mais de celui de coques ou de vessies.

Du Pastel d'Ecarlatte.

AL'égard du Pastel d'écarlatte, qui est cette poudre qui se trouve dans la graine lorsqu'elle est nouvelle, doit être

d'un très-beau rouge naturel, d'odeur assez désagréable, & qu'elle n'aye point été aspergée de vinaigre, comme est ordinairement celui du Portugal, tant pour en augmenter le poids, que pour lui donner une belle couleur. Cette fourberie sera facile à connoître, en ce qu'il est humide, & d'une odeur forte & assez désagréable. Ce pastel, quoique la plus noble partie de la graine, n'est aucunement usitée en Médecine, faute de connoissance, mais beaucoup par les Teinturiers du grand Teint. *In folio, page 37.*

Du Sirop d'Alkermes.

LE Sirop d'Alkermes, est la pulpe de la graine d'écarlatte récente, & de la cassonade du Bresil, ou du sucre en petit pain réduit en poudre mêlées ensemble, & après avoir été liquifié sur un peu de feu, est mis dans des petits barils de bois blanc, de la manière que nous le recevons, tant de Nîmes que de Montpellier, où il s'en fabrique de grosse quantitez, tant pour la Foire de Beaucaire, que pour en envoyer en différens endroits de l'Europe.

Ce Sirop pour être de la qualité requise, doit être d'un rouge foncé, nouveau, d'une consistence moyenne, le plus uni^(a) & le moins aigre que faire se pourra. On prendra garde qu'il ne soit trop chargé de sucre, ce qui se connoitra facilement en sa couleur, d'un rouge pâle & à son goût sucré, sans presque aucune amertume, qui est le contraire de celui qui est fidèlement fait, étant d'un rouge foncé, & d'une amertume assez désagréable. *In folio, page 37.*

De la Confection d'Alkermes.

LE Sirop d'Alkermes est fort peu employé dans la Médecine; mais lorsque l'on y a incorporé un sirop composé de suc de pomme de rainette, d'eau rose, de soye cruë & de sucre blanc, & les poudres de perles orientales préparées de santal citrin, de canelle fine, de la pierre d'azur préparée, des feuilles ou bactrioles d'or; on en fait un opiat ou électuaire liquide, qui est ce que nous appellons Confection d'Alkermes. Quelques-uns y ajoutent le musc & l'ambre, ce qui ne se doit

(a) Uni, signifie non-gromelleux & non-candi,

point faire que par l'avis d'habiles Médecins, ces parfums étant fort contraires aux femmes. A l'égard de sa préparation, ceux qui l'a désireront faire, pourront avoir recours aux Pharmacopées qui en traitent : mais nous en faisons venir de Montpellier, où elle se fait mieux, à cause de la nouveauté du sirop qui s'y trouve, que dans les lieux plus éloignés où il est transporté. Et il ne faut pas en acheter de ces gens qui ne vendent que des drogues, qu'un honnête homme auroit peine à s'imaginer, & qui sont indignes d'entrer dans le corps humain, qui est le sujet pour lequel nous voyons quantité de broüillons qui l'établissent, & vendent de la Confection d'Alkermes, à un prix si modique, qu'ils n'en pourroient pas composer deux onces sur le pied qu'ils vendent la livre ; & pour couvrir leur friponnerie, ils le mettent dans des pots de fayance, qu'ils couvrent de papier, avec cette inscription : *Confection d'Alkermes de Montpellier*, pour faire accroire qu'elle vient de Montpellier ; ce qui n'est pas d'une petite conséquence, car ceux qui l'ordonnent, sont frustrés de leurs attentes, & les malades n'en reçoivent aucun soulagement, & je le puis certifier avec vérité, comme l'ayant vû plusieurs fois, que de semblables compositions & généralement toutes les autres qui sortent des mains de deux ou trois Particuliers de Paris, que la charité & la prudence n'empêchent de nommer ; qui seroient plutôt capables d'être jettées au feu, que d'être employées à aucun usage, & néanmoins ils en vendent une prodigieuse quantité à ces Colporteurs de la Forêt de Lyons en Normandie, qui prennent le nom de Droguistes, & qui en portent par la Campagne, ou pour mieux dire, en empoisonnent la moitié de la France ; principalement du côté de la Bourgogne, du Nivernois, de la Flandre, de la Touraine & autres endroits ; & ce qui est plus surprenant, ils font un gros débit de cette prétendue Confection d'Alkermes, de celle d'Hyacinthe, de la Thériaque, & autres compositions galéniques, falsifiées & sophistiquées, qu'ils vendent à Paris, dans les Convents, aux Apoticaire, Chirurgiens & autres ; ce que j'ai cru être obligé de publier, pour empêcher les Religieux & Religieuses, Apoticaire, & Chirurgiens, tant de Paris, que de la Campagne, d'acheter de ces ambulans & colporteurs, des compositions, & mêmes les drogues simples, comme ne valant rien du tout, & n'étant que le rebut de nos boutiques.

» M. Charas, dans sa Pharmacopée à la page 314. attribué

» de grandes propriétés à la véritable Confection d'Alkermes ;
 » & dit, que cette confection est sans contredit, un des meil-
 » leurs cordiaux que la Médecine galénique aye jamais inven-
 » té ; car elle répare & recrée les esprits vitaux & animaux ; elle
 » fait cesser les palpitations de cœur & les syncopes , elle fortifie
 » beaucoup le cerveau & les parties nobles ; elle est ennemie de
 » la pourriture, conserve la chaleur naturelle, rétablit les for-
 » ces languissantes, chasse la mélancolie & la tristesse, re-
 » met & entretient le corps & l'esprit dans un fort bon état. On
 » la prend sur la pointe d'un couteau, ou dans du vin, ou dans
 » du bouillon, ou dans quelques liqueurs cordiales & cephal-
 » ques : on la mêle aussi parmi les opiates & les électuaires mols
 » & solides ; la dose ordinaire, est depuis un scrupule, jusqu'à
 » une dragme ; on la mêle aussi dans les Epithèmes destinez pour
 » le cœur, ou pour le foye. *In folio, page 37.*

De l'Amomum Racemosum. Fig. 27.

L'AMOMUM RACEMOSUM, ou Amome en grappe, ou en raisin, est une espèce de fruit que nous recevons par la voye d'Hollande ou de Marseille, naissant en plusieurs endroits des grandes Indes, rarement en grappe, mais le plus souvent en gouffe.

Il croît sur un arbrisseau, dont les feuilles sont d'un verd pâle, languettes & étroites, il est en quelque sorte, semblable au raisin muscat, en couleur, grosseur & figure, mais il est plus rempli de grains & moins succulent ; il a aussi cela de particulier, que toutes ses gouffes étant sans queue, sont fort entassées & comme collées contre un long nerf, qu'elles entourent jusqu'à son bout, & qui leur sert de base & de soutien, à l'imitation des grains de poivre, & en ce qu'ayant un petit bouton en son sommet, il est ordinairement divisé en cellules.

Ouvrant ces gouffes, on les trouve remplies de grains purpurins, quarrez, joints & comme collez les uns aux autres, faisant ensemble une figure ronde, conforme à celle de la gouffe, & qui sont convertis d'une membrane blanche, fort déliée & séparés en gros tas, par de pareilles membranes, mais en sorte qu'on peut aisément les en tirer & diviser. Leur goût est âcre & mordicant, & leur odeur extrêmement perçante & aromatique.

On

On choisira l'Amomum le plus nouveau qu'on pourra trouver, ayant ses gouffes rondes, & de couleur blanchâtre, tirant sur le blanc olivâtre, pesantes & bien remplies; il faut rejeter les legeres, & qui étant ouvertes, contiennent des grains noirs & ridés; mais estimer celles qui sont bien remplies de grains, gros & bien nourris, d'un goût chaud, piquant, fort aromatique, de couleur purpurine, & approchant de celui des Cardamomes. L'Amomum contient beaucoup de sel volatil & d'huile exaltée.

Le principal usage de l'Amomum, est dans la Thériaque, pour laquelle on se contente d'employer les grains bien nets & bien nourris. Il est aussi employé pour inciser, digérer, résister au venin, chasser les vents, fortifier l'estomac, donner de l'appétit & de la vigueur, & pour provoquer les mois des femmes.

Plusieurs personnes ne connoissent cette drogue, que sous le nom de Grande Cardamome ou *Cardamomum majus*, qui n'est autre chose que la Maniguette, dont je parlerai dans l'article suivant.

Il y a d'autres fruits ou graines qui portent le nom d'Amome, comme l'Amome de Pline, qui est un fruit rouge, tout semblable à celui qui se trouve dans les bayes d'Alkekange, qui naît sur une plante ou arbrisseau, qui nous est fort commun, y ayant fort peu de boutiques d'Apoticaire ou de jardins où il ne serve de parade.

Il y en a un autre, que les Hollandois & les Anglois appellent *Amomi*, & nous Poivre de la Jamaïque, qui est le fruit du Bois d'Inde, ainsi que l'on le verra à son lieu.

On sera averti, que quand on trouve dans les Auteurs le nom d'*Amomum* ou d'*Amomi*, on ne doit employer autre chose que l'Amome en grappe. *In folio*, page 39.

De la Grande Cardamome. Fig. 28.

LA Grande Cardamome, en latin *Cardamomum majus*, que nous appellons Maniguette ou graine de Paradis, est une graine triangulaire, de la grosseur d'une grosse tête d'épingle, d'une couleur rougeâtre au-dessus, & blanche au-dedans, d'un goût âcre & piquant, comme celui du poivre; c'est ce qui a donné occasion aux Colporteurs de le vendre pour du poivre.

La plante qui porte cette graine, a ses feuilles vertes, après quoi elle produit un fruit ou plutôt une gouffe de la

grosseur & figure d'une Figue, d'un assez beau rouge, dans laquelle est renfermée cette graine de Paradis, que l'on croit avoir été ainsi nommée, tant à cause de la beauté de son fruit, qu'à cause de sa bonne odeur, lorsqu'elle est nouvelle; nous l'appellons aussi Maniquette, ou Melaquette, du nom d'une ville d'Afrique, appelée *Melega*, d'où elle étoit autrefois apportée en France; mais à présent on l'apporte de différens pays, tant par la voye de Saint-Malo, qu'autres lieux. (a) Il faut la choisir haute en couleur, récente, bien nourrie, âcre & piquante en goût.

M. de Flacourt dit, que dans l'Isle de Sainte-Marie, & à Galemboule, il vient un si grand nombre de Maniquette, que de la récolte d'une seule année, on en pourroit charger un Vaisseau. *In folio*, page 40.

De la Moyenne Cardamome. Fig. 29.

LA moyenne Cardamome, en latin *Cardamomum medium*, est une semence anguleuse, rougeâtre, âcre, qui est renfermée dans une gouffe de la longueur du petit doigt d'un enfant, fait en triangle, naissant sur une plante que quelques-uns m'ont assuré être rampante, & qui a ses feuilles disposées en trois comme le trefle, finissant en pointe & fort dentellée, naissant en divers endroits des grandes Indes. Ces gouffes nous sont fort rarement apportées en France, & sont peu en usage, d'autant que la petite Cardamome est plus recherchée, tant des Etrangers que de nous, comme ayant beaucoup plus de vertu que la moyenne. Néanmoins comme il s'en rencontrera quelquefois, je dirai que l'on la choisira nouvelle, la plus approchante qu'il se pourra, des qualitez de la petite, dont je vais parler. *In folio*, page 41.

De la Petite Cardamome. Fig. 30.

LA petite Cardamome, en latin *Cardamomum minus*, qui est celle que nous voyons ici fort communément, & que nous tirons ordinairement d'Hollande, est une petite gouffe de figure triangulaire, de la grosseur du bout du petit doigt, qui est par-

(a) Quelques personnes m'ont assuré qu'il croissoit de la Maniquette en Auvergne, ce que je ne puis assurer, comme n'en étant pas certain, quelque diligence que j'aye pu faire.

dessus d'un blanc grisâtre, rayée & garnie d'une petite queue de même couleur, laquelle étant ouverte, il s'y trouve une quantité de petits grains de la figure & du goût de l'Amome en grappe, dont j'ai parlé ci-devant.

La plante qui porte la petite Cardamome m'est encore inconnue, quelque diligence que j'aye fait; mais selon toutes les apparences, elle est semblable à la moyenne, & il n'y a peut être que la diversité des lieux où elle croît, qui en fasse la différence; je dirai seulement qu'elle nous est apportée par les Hollandois & Anglois du Royaume de Visapour, où elle est fort rare; c'est pourquoi on ne s'en sert que sur la table des Grands, étant la meilleure épice du pays.

On la choisira nouvelle, bien nourrie, pesante, pleine, la moins remplie de coques vuides & de gouffes perfoirées, petites ou seches qu'il se pourra. Il ne faudra point ouvrir les gouffes jusqu'à ce qu'on veuille s'en servir, parce que les grains se conservent mieux; mais quand on voudra les mêler dans quelques compositions, on les separera d'avec leurs gouffes, & on choisira les grains les plus compactes, les mieux nourris, les plus hauts en couleur & les plus aromatiques.

Toutes les Cardamomes, contiennent beaucoup de sel volatil & d'huile exaltée; on préférera particulièrement la petite, parce qu'elle est alexitaire, cordiaque, stomachique, cephalique, histerique: sa dose en substance & en poudre, est depuis vingt, jusqu'à quarante grains; & en infusion, depuis demie-once, jusqu'à six dragmes, dans huit onces de liqueurs appropriée à la maladie: elle est encore employée dans quelques compositions alexitaires; on en mâche aussi pour exciter à cracher.

Les Hollandois en usent beaucoup, parce qu'ils en mâchent assez souvent.

Nous appellons les Cardamomes bien souvent en François; *Cardamomum majus, medium & minus*, qui veut autant dire, que Cardamome Grande, Moyenne, & Petite. *In folio, page. 41.*

De la Nielle Romaine. Fig. 31.

LA Nielle, ou Nigelle Romaine, est la semence d'une plante d'environ deux pieds de haut, ayant ses feuilles vertes, petites, découpées & assez minces, après lesquelles naissent des fleurs d'un blanc bleuâtre, qui produisent des gouffes, dans les-

quelles il se rencontre une graine longuette, d'une couleur grise; d'un goût piquant, d'une odeur forte & assez aromatique.

On choisira cette semence nouvelle, bien nourrie, d'une belle couleur jaune, la plus aromatique, tant au goût qu'à l'odeur, qu'il sera possible, & qui soit d'Italie, celle-ci étant la meilleure & plus estimée que celle qui croît dans nos bleds. Elle contient beaucoup d'huile a demi exaltée & du sel volatil.

L'usage de cette graine, est pour faire mourir les vers, pour appaiser les vents; & quelques personnes disent, qu'elle est un fort bon antidote. On l'estime aussi fort convenable pour faire venir le lait aux nourrices: Son plus grand usage, est pour la Thériaque.

Messe ou Mungo. Il y a encore plusieurs sortes de semences dont je ne puis parler, tant pour n'en savoir rien de certain, que parce que nous n'en voyons que très-peu; comme le Mens, Messe ou Mungo, dont parlent plusieurs Auteurs. Les Indiens se servent de la plante pour nourrir les chevaux, & de la graine en Médecine, pour guerir les fievres; ainsi qu'il se pourra voir dans l'Histoire des Indes, faite par Gerçie du Jardin.

Bisnague. Le Bisnague, dont on ne nous apporte que les mouchets, encore bien rarement, & duquel les Turcs se servent, aussi-bien que plusieurs personnes de qualitez en France, pour se nettoyer les dents.

Anis de la Chine. La semence de *Badian*, ou Anis de la Chine, ou de Sibery, dont se servent les Orientaux, à l'imitation des Chinois, pour préparer leur Thé & leur Sorbec.

Cette semence, est toute semblable à celle de la Coloquinte, à la réserve qu'elle est d'une couleur tannée, luisante & d'une odeur assez agréable; elle est renfermée dans une petite gouffe épaisse & dure, c'est avec cette graine & la racine de *Nisi*, que les Chinois rendent la boisson du Thé & du Sorbec plus agréable qu'en France.

La dose est de deux dragmes de racine de *Nisi*, quatre onces d'eau bouillante, demi-once de Thé, & une dragme de semence de *Badian*.

Milium Solis. Le *Milium Solis*, herbe aux perles, ou *Lithospermum*, est une plante qui a ses feuilles approchantes à l'Olivier, laquelle porte une graine ronde, fort dure & luisante, que l'on apporte de Provence & de Languedoc.

On la choisira la plus nouvelle & nette qu'il se pourra.

Elle est chaude & diurétique, étant prise en poudre au poids

d'une dragme, & en infusion, depuis une jusqu'à deux, dans du vin blanc. Elle est quelquefois employée dans les Tisannes, émulsions & maladies veneriennes.

J'en ometts d'autres pour nous être trop connus, ou parce qu'elles croissent & se trouvent par tout, comme les semences de Fumeterre, de Chicorée, d'Oseille, de Laituë, de Violette, de Pourpié, de Jasquiamme, de Sophie ou Talietrum, de Mauves, d'Hiebles, d'Ache, de Rave, de Basilic, de Bruscus ou petit Houx, de Psilium ou herbe aux Pucés, dont les Chapeliers se servent, & plusieurs autres que nos Grainetiers débitent à Paris; & comme il y a très-peu de Médecins, Apoticaire & Chirurgiens, qui ne sçachent que quantité d'Auteurs en traitent, c'est le sujet pour lequel je n'ay pas trouvé à propos d'en parler.

Outre ces semences ci-dessus nommées, nous vendons quatre sortes de graines, à qui on a donné le nom des quatre semences froides, qui sont les graines de Citrouille, de Courge, de Melon & de Concombre; tantôt en coques, c'est-à-dire, comme nous les faisons venir d'Italie, ou de la Touraine, & tantôt aussi toute mondées; lesquelles pour être de la qualité requise en coque ou mondées, doivent être nouvelles; c'est-à-dire, de l'année, blanches, pesantes, seches; ne sentant le rance ni le moisi, prenant garde sur tout que l'on ne suppose pas le Melon pour le Concombre, & le Concombre pour le Melon, ce qui n'arrive que trop souvent, lorsque l'un des deux est cher, ce qui sera néanmoins facile à connoître, en ce que le Melon est plus court & plus étroit que le Concombre.

Quatre
Semences
froides.

L'usage des quatre semences froides, est pour faire de l'Orgeat, des émulsions, pour mettre dans les tisannes, eau de veau, étant fort propres pour rafraîchir, & pour en tirer une huile qui a les facultez d'adoucir le teint des Dames & plusieurs autres choses semblables. L'huile des quatre semences froides, doit être fidèlement & proprement faite, nouvelle tirée, bien blanche, & de nul goût ni odeur.

Ce qui reste dans la presse qui est le marc, est fort propre pour laver les mains, quoique la pâte dont l'huile n'a pas été tirée, soit beaucoup meilleure, en ce qu'elle dégrasse plus.

Autrefois l'on nous apportoit d'Italie des Citrouilles noires, qui étoient beaucoup plus estimées que celles que nous voyons présentement.

Citrouil-
les noires.

Comme la Confection, aussi bien que la vente de cette huile

& de quantité d'autres tirées sans feu, est permise aux Marchands Epiciers; j'ai trouvé à propos d'insérer ici la maniere de la préparer, & d'avoir une huile des quatre semences, dotée de toutes les bonnes qualitez.

Prenez des quatre semences froides, bien mondées & seches, une livre ou plus si vous voulez, faites les battre dans un mortier de fonte ou de marbre bien net, & lorsqu'elles seront à demi pulverisées, faites les passer par un gros tamis de crin, & lorsque le tout sera passé, on le mettra dans une toile de crin, double toute neuve, ou du moins qui n'ait jamais servi à tirer d'autres huiles, à moins que ce ne fût de l'huile de Ben, & lorsque le tout sera accommodé, on le mettra à la presse, & petit à petit on pressera, mais toujours également, & lorsqu'il n'en sortira plus rien, on retirera l'huile que l'on mettra dans une phiole, simplement bouchée d'un papier troüé, de peur qu'elle ne se rancisse, que l'on gardera pour le besoin, & la pâte, comme j'ai déjà dit, sera fort propre pour laver les mains.

Quelques personnes seront surprises de ce que je dis, qu'il ne faut que passer les semences par un gros tamis, & ensuite les mettre à la presse, en ce qu'il y en a qui les font battre jusques à ce qu'elles soient réduites en pâte; mais je suis sûr, que quand ils en auront essayé, ils aimeront mieux ma maniere que la leur, tant parce qu'il y a moins de peine, que parce que c'est plutôt fait, & de plus, c'est que l'on retire plus d'huile, & elle est plus claire & ne fait pas tant de faisse. On sera de plus encore averti de ne faire de cette huile qu'à mesure que l'on en aura besoin, tant parce qu'elle est bien tôt faite, que parce qu'elle est fort peu de demande, & que plus elle est nouvelle, & meilleure elle est.

De cette maniere, l'on peut tirer les huiles de Ben, de Pignon blanc, de Noisettes, de Pavot blanc, d'Amandes douces & ameres, de Noix, de Pistaches, de Pignove, de Barbaré, de Palma-Christi, & generalement de toutes les graines, bayes & fruits, qui facilement donnent de l'huile, ainsi qu'il se verra chacun en particulier.

4. semences
petites froides.

Il y a encore de trois sortes de quatre semences; sçavoir les quatre semences petites froides, qui sont l'Endive, la Laituë, la Chicorée & le Pourpier.

4. grandes
semences
chaudes.

Les quatre grandes semences chaudes, sont l'Anis, le Carvi, le Cumain & le Fenouil.

Les quatre petites chaudes, qui sont le Dache, l'Ammi, le Daucus & le Persil; l'on peut tirer l'huile de ses quatre semences séparément. Quatre
petites se-
mences
chaudes.

Les Auteurs ont donné le nom de semence, à une maniere de plante, qui n'a ni feuilles ni racines, qui est ce que nous appelons Cuscute, dont la description se trouvera au chapitre de l'Épithyme. *In folio*, page 42.

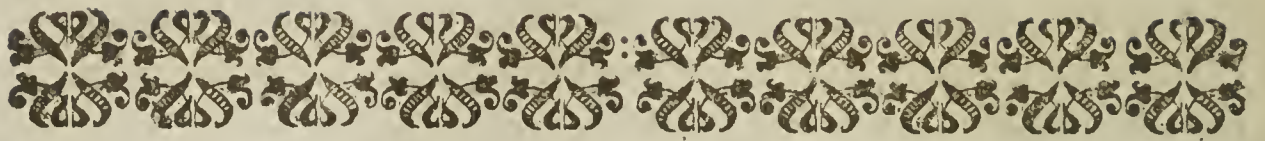
Du Sagou des Indes.

LE Sagou ou Sago, est une semence ronde, blanche, tirant tant soit peu sur le gris; elle est assez inégale en rondeur & grosseur, & ne surpasse pas même celle d'une grosse tête d'épingle.

Cette semence est peu connue en France: Elle est d'un goût stiptique, tirant sur l'insipide, & assez approchante du Riz de Piémont ou du Millet mondé.

Les Indiens le font cuire jusqu'à ce qu'il soit bien cuit & converti en gelée, dont ils se nourrissent pendant un tems, & prétendent qu'il a la vertu de rétablir leur santé altérée & de prolonger leurs jours.

Fin des Graines ou Semences.



HISTOIRE GENERALE DES DROGUES.

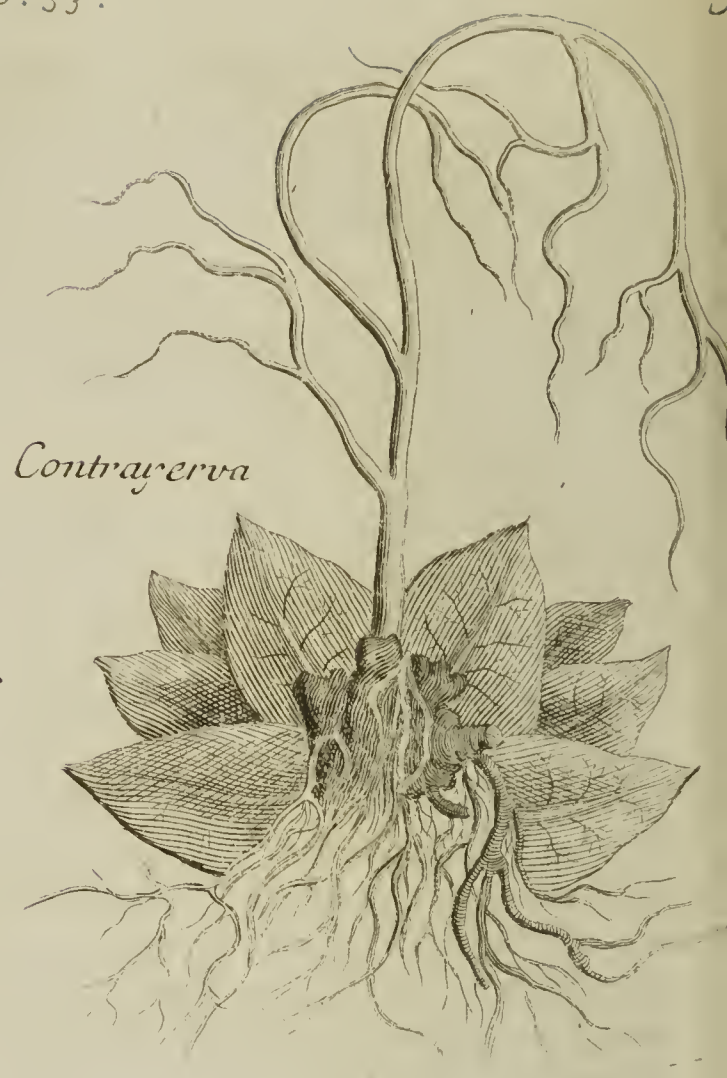
P R E F A C E.

J'ENTENS par le mot de Racine, la partie de la plante qui est dans terre, & qui en tire & communique la nourriture aux autres parties qu'elle produit, qui sont la tige, les feuilles, la semence, &c. Les Racines que nous vendons ordinairement, sont non seulement en grand nombre, mais fort differentes en figures & en vertus. Nos Herboristes nous fournissent plusieurs Racines, qui n'ont autre préparation, que d'être nettoyées & sechées, tantôt bien, tantôt mal, suivant la capacité que les Herboristes peuvent avoir; telles que sont les Racines d'Aulnée ou Enule, de Campana, de Guymauve, de Benoiste, de Flambe ou d'Iris nostras, & autres. Nous en faisons venir d'autres des Pays Etrangers, d'une partie desquelles on a ôté le cœur, qui est la partie nerveuse, dure & inutile, telles que sont le Turbith, la Tapsie, le Dictam blanc, &c. de même que l'on le pratique en plusieurs Racines de France, telles que sont celles de Lesule, de Pentaphyllum ou Quinte-feuille. On nous en envoie d'autres coupées en ruelles, comme le Jalap, Mechoacam; en petits morceaux, comme le Galanga minor; en tronçons, comme la Rhubarbe, le Rhapontie; en leur entier, comme l'Angelique; d'autres garnies de leurs feuilles, comme la Viperine; & d'autres, dont on ne nous envoie que les longs filamens ou fibres, comme la Salsepareille, & finalement d'autres qui sont mondées de leur peau extérieure, comme la Squine, l'Iris de Florence, & autres semblables: comme il se verra ci-après.





Ipecacuanha



Contrayerva



Viperine de Virginie.



La connoissance des Racines ne reçoit pas moins de difficulté que celle des graines, tant à cause de leurs diverses especes, que de plusieurs marques qui sont communes entre quelques-unes; c'est pour cela qu'il faut être fort circonspect dans leur choix, & sçavoir les principales marques de chacune, pour en pouvoir faire un juste discernement, que l'on acquiert par l'usage, & qu'on perd bien-tôt, si on n'en fait pas un negoce continuel. Ceux qui ont besoin de Racines, ne doivent pas chercher le bonmarché, mais s'adresser à des Marchands, sur la probité desquels ils se puissent reposer, sur tout lorsque le prix en est un peu considerable.

Ceux qui n'ont pas grande conscience, ne se mettent pas en peine de supposer l'une pour l'autre, & de vendre l'once de cette racine supposée plus que n'en vaut la livre, quand ils la vendent par son nom; car j'ai vû de certaines personnes vendre pour du Contra-Yerva, de la Tormentille, sur le pied de plus de cinquante francs la livre, ainsi des autres. Il n'est pas aussi fort avantageux de se charger de ces sortes de marchandises, sur tout de celles qui n'ont pas grand debit, tant à cause du gros dechec qu'elles font en les gardant, que parce que la plupart de ces racines sont sujettes à se vermoudre, comme l'Angelique, l'Acorus verus; & à se gâter comme la Rhubarbe, la Reglisse & autres. Comme ce Chapitre seroit d'une grande étendue & que ce ne seroit jamais fait de vouloir faire la description de toutes les Racines, je me renfermerai dans celles qui dépendent de mon negoce, sur tout celles que nous faisons venir de plusieurs endroits du monde, sans m'arrêter à celles qui croissent dans nos Jardins, ou dans nos Campagnes, non plus qu'à celles qui croissent dans des pays si éloignés, que la connoissance n'en est pas encore venue jusques à nous.



LIVRE SECOND.

DES RACINES.

De l'Ipecacuanha. Fig. 32.

L'IPÉCACUANHA nommé *Beguquilla*, aussi *Specacuanha*, *Cafogosanga*, *Beculo*, *Beloculo*, ou *Mine d'Or*, est une petite racine grosse comme le chalumeau d'une plume mediocre, que les

Hollandois & les Portugais nous apportent de plusieurs endroits de l'Amérique & qu'on ne trouve que sur les Mines d'or, qui lui en ont donné le nom. On la fait ramasser par ceux qui sont condamnés aux Mines; & ce qui en fait la grande cherté, c'est que le plus fort ouvrier n'en peut recueillir qu'une douzaine de livres dans un an, & si ce n'étoit qu'on l'échange contre d'autres marchandises, elle seroit encore beaucoup plus chere. Les Hollandois ou autres, nous envoient trois sortes d'Ipecacuanha; sçavoir, le brun, qui est le premier & le meilleur, & par conséquent le plus cher; le second, qui est le gris, tirant tant soit peu sur le rouge & blanc en dedans, est moins violent que le brun; le troisième, est le blanc, dont je parlerai, ci-après.

Les plantes de l'Ipecacuanha, tant du brun que du gris, sont de moyenne hauteur, en partie rampantes, en partie élevées à la hauteur d'un demi pied; elles ont leurs feuilles assez approchantes de celles de la Pariétaire, du milieu desquelles naissent des fleurs blanches à cinq feuilles, soutenuës par de petites têtes, d'où sortent des bayes brunes, qui dans leur maturité sont d'une couleur rouge brune, de la grosseur d'une cerise sauvage; ces bayes contiennent une pulpe blanche, succulente, dans laquelle on trouve deux grains durs & jaunâtres, approchant de la figure d'une Lentille.

On doit choisir cette racine nouvelle, bien nourrie, foncée, difficile à rompre, résineuse dans sa substance, & ayant un nerf dans son milieu, & prendre garde qu'elle ne soit mêlée de sa tige & de ses filamens, que ceux qui l'envoient y laissent quelquefois, & qu'elle soit d'un goût âcre, amer & désagréable. Quelques amis que j'ai à Lisbonne, en Hollande & à Marseille, m'ont assuré que le meilleur Ipecacuanha est le brun, qui est celui principalement qu'on trouve sur les Mines d'or, & que les deux autres se trouvent au bas des montagnes dans les prez & autres lieux humides.

L'usage de cette racine est pour la guérison des dissenteries; quelques-uns veulent que cette racine soit alexitaire; mais nonobstant cela, je ne conseille à personne de s'en servir qu'avec de grandes précautions & par l'avis d'habiles gens, à cause qu'elle agit avec beaucoup de violence, soit qu'on la donne en infusion, ou en substance.

La dose ordinaire de cette racine est depuis demi gros jusqu'à un gros; on la donne en poudre dans quelque liqueur convenable,

le matin à jeun ; & on donne un bouillon gras ou au lait , deux heures après.

Cette racine fait vomir , avant que d'arrêter , qui est le contraire des autres astringents.

De l'Ipecacuanha blanc.

L'Ipecacuanha blanc , differe des deux autres , en ce que la racine est blanche & tout - à - fait semblable au Behen blanc , ou à la racine de Dictam blanc , & a ses feuilles semblables à l'Ozeille ronde : d'autres disent qu'il est semblable au Pouliot ; & comme il m'a été du tout impossible de sçavoir sa véritable figure , j'ai mieux aimé m'abstenir de la représenter , que de dépeindre ce que je n'ai pas vû.

Les Espagnols & les Portugais préfèrent l'Ipecacuanha blanc , qu'ils appellent *Ipecacuanha blanca* aux deux précédens , principalement pour les femmes grosses , & pour les petits enfans , à cause qu'il agit avec moins de violence ; ils l'ordonnent en substance au poids de demi gros , & en infusion jusqu'à deux gros , & ils y procedent de la même maniere que j'ai marqué ci-dessus.

Au mois de Janvier 1690. il fut soutenuë une These aux Ecoles de Medecine de Paris , au sujet de la racine du Bresil , ou *Ipecacuanha* , dans laquelle il est marqué que les Ameriquains en font beaucoup d'estime , tant à cause qu'ils prétendent que c'est un fort bon antidote , que parce qu'elle est fort convenable pour la guérison de plusieurs longues & fâcheuses maladies , sur tout les Dissenteries ou Flux de ventre , & se donner bien de garde d'en faire user à ceux qui ont un flux hépatique.

Quelques-uns veulent que ce soit M. Helvetius Medecin Hollandois , qui ait mis l'*Ipecacuanha* en usage en France ; mais je pourrois certifier le contraire , parce que plus de vingt années avant lui il y en avoit , à Paris ; pour preuve , c'est qu'il s'en est trouvé une assez bonne quantité dans la boutique de feu le sieur Claquenelle Maître Apoticaire , qui tomba entre les mains du sieur Poulain son gendre , aussi Apoticaire , qui l'a remis en usage , par ordonnances du sieur Helvetius.

In folio , page 46.

J'ai jugé à propos de rapporter ici ce que M. Tournefort m'a donné touchant l'Ipecacuanha.

On apporte trois sortes d'Ipecacuanha d'Amérique ; sçavoir ; la blonde , la noirâtre & la blanche. La blonde vient du Pérou , & nous la recevons de Cadix. Les Espagnols l'appellent Bexugillo, que nous prononçons Becouguille. Ses plus grosses racines ont environ trois lignes d'épaisseur. Elles sont tortues , ridées par anneaux , blondes , traversées dans leur longueur d'une corde ou nerf plus pâle , & cette corde est revêtue d'une écorce épaisse d'une ligne , cassante lorsqu'elle est sèche , amère , résineuse & dans laquelle se trouve la plus grande vertu. Les racines qu'on vend ordinairement sont épaisses depuis une ligne & demie à deux , & ne laissent pas que d'être très-bonnes. Elles guérissent les plus vieilles dysenteries , & celles même où le *Rectum* est ulcéré par le séjour des matières. Elle fait ordinairement vomir. J'ai pourtant guéri des personnes qui n'étant pas disposées naturellement à vomir , ont rendu beaucoup de matières par les selles , après avoir souffert de grandes nausées , & j'ai toujours remarqué que ceux qui n'avoient pas de nausées ne guérissent pas. Ce qui me fait croire que non seulement l'estomach est débarrassé des matières étrangères qui en corrompoient le levain ; mais que la masse du sang se décharge par les glandes qui tapissent cette partie , & tout ce qu'on appelle les premières voyes , de quantité de ferosités qui emportent les sels hétérogènes qui produisoient cette maladie ; de façon que toutes ces humeurs se précipitent dans les intestins des personnes qui ne sauroient vomir naturellement , elles les délivroient de cette fâcheuse maladie. Et l'on peut assurer que nous n'avons pas de remède qui guérisse si promptement & si sûrement. La dose ordinaire est de demi gros ou un gros dans du vin , dans du bouillon ou dans quelque autre liqueur : si la première dose ne guérit point , il faut en donner une seconde , & puis une troisième , s'il est nécessaire. Mais il est bon de donner une potion suivante ou une semblable , quand le vomissement est passé , afin de rétablir l'estomach & fortifier les intestins.

Recip. Aquar. scab. & card. bened. unc. tres. confect. de Hiacynth. drag. unam. sel. Absynth. cornu. cervi. prepar. & corall. Rubr. Prep. ana scrup. unum. Syrup. flor. Tunic. vel de Absynth. unc. unam. Il est des occasions où je me suis fort bien trouvé du Syrop de Pavot blanc , ou du *Laudanum*.

La racine d'Ipecacuanha noirâtre , nous est apportée du Brésil par la flotte qui vient du Rio Janeiro , & nous la recevons

de Lisbonne, ou de Porto en Portugal, & je suis persuadé que c'est de cette espece dont parle Pison. Elle est noirâte plus grêlée que celle de la blonde, plus ridée & comme dentée, plus amere & beaucoup plus violente; il est vrai qu'on en peut moderer la dose, mais elle ne guérit pas si sûrement que la blonde.

La racine d'Ipecacuanha blanche n'est point amere, ni ridée par anneaux comme celle des autres especes. Les plus grosses racines ont deux ou trois lignes d'épaisseur, & les plus menues environ une ligne. Elles purgent assez bien, mais je n'ai encore guéri aucune dissenterie que par leur usage. Elle vient aussi du Bresil. Pison avoue quelle est beaucoup plus douce que la précédente, & que c'est un bon alexitaire.

Du Contra-Yerva. Fig. 33.

LE CONTRA-YERVA est la racine d'une plante qui a ses feuilles rampantes, vertes, nerveuses, de la figure d'un cœur, du milieu desquelles sort une tige toute nue de la grosseur du doigt. On nous l'apporte de la nouvelle Espagne.

On doit choisir cette racine nouvelle, bien nourrie, garnie de longs filamens, noïeuse, pesante, d'un rouge tanné au dehors, & d'un blanc grisâtre au dedans, d'un goût suave & aromatique.

C'est un Alexitaire fort puissant pour resister à plusieurs sortes de venins; c'est pourquoi les Espagnols l'ont nommée *Contra-Yerva*, qui signifie en leur langue contre-poison.

Il croît encore au Perou une racine fort semblable à celle ci-dessus, qui est appellée *Drak* ou *Drakena*, du noni de François Drak, qui en a apporté le premier en Angleterre.

Quoique cette racine soit un contre-poison, ses feuilles au contraire sont un poison mortel.

C'est un bon sudorifique pris depuis demi jusqu'à une dragme dans des liqueurs appropriées; on peut réiterer cette dose trois à quatre fois de suite: Il convient dans les douleurs de tête, de côté & d'estomach, dans les Rhumatismes & sciatiques pris en infusion dans du vin pendant plusieurs jours. Plusieurs personnes se servent aussi du *Contra-Yerva* réduit en poudre & mêlé avec son double poids de Quinquina, aussi pulverisé, pour guérir, ou du moins suspendre pour un tems les fievrés d'accez; d'autres s'en servent aussi en le mêlant de même avec de l'Ipeca-

cuanha, pour la guérison du Flux de ventre, ou de la Dissenterie.

Contra-Yer-
va blanc.

Nous vendons la racine d'une plante qui croît en quantité par toute la France, & même dans nos jardins, qui est connue presque de tout le monde sous le nom d'Asclepias, & des Simplistes, sous celui d'Hirundinaria. Cette racine est fort déliée, blanchâtre, & assez semblable à l'*Azarum*, qui a été appelée de quelques-uns *Contra-Yerva blanc*, parce qu'ils prétendent qu'elle a les mêmes propriétés. On la doit choisir nouvelle, bien nourrie, d'un goût tant soit peu piquant & aromatique (a).
In fol. p. 48.

De la Viperine, ou Serpentine Virginienne. Fig. 34.

LA Viperine, que quelques-uns ont nommée *Serpentine* ou *Serpentine de la Virginie*, & d'autres *Dictam*, ou *Pouliot*, ou *Contra-Yerva de la Virginie*, est une plante qui croît dans la Virginie, l'une des parties de l'Amérique Septentrionale, d'où les Anglois la tirent & s'en servent beaucoup contre toutes sortes de venins, en ayant éprouvé les bons effets dans les lieux où elle croît, & sur-tout contre la morsure d'un certain Serpent assez gros, long de cinq pieds, de couleur brune mêlée de jaune, ayant les dents longues & pointuës, portant certaines sonnettes sous la queue, rampant avec une extrême vitesse, & fort redoutable aux voyageurs, qui seroient beaucoup plus sujets à en être attaquez & mordus, si le bruit des sonnettes qu'ils entendent de loin, ne les obligeoit à se tenir sur leurs gardes, & à suivre les avis de ceux du pays, qui leur font porter un long bâton fendu par un bout, & dont la fente est remplie de Viperine écrasée, & débordant hors de la fente du bâton, pour s'en servir à avancer la pointe fenduë contre la gueule du Serpent, s'il vient à eux, & l'en faire mourir, ou l'obliger à s'éloigner d'eux; & d'autant que ceux du pays prennent ce Serpent pour une espèce de Vipere, & que cette racine guérit ses morsures, on lui a donné le nom de Viperine, & le surnom de Virginienne, à cause de son lieu natal. Les Espagnols ont donné à ce serpent, le nom de *Cascavel*, à cause des sonnettes qu'il a sous la queue.

(a) Il y a une Composition de plusieurs drogues dans la Pharmacopée de M. Charas à la page 1041. à qui on a donné le nom de Pierre de contra-Yerva, à cause que la racine de Contra-Yerva en est la baze.

On peut dire que l'odeur & le goût aromatique de cette petite plante l'emportent de beaucoup sur ce qu'on en peut remarquer en toutes les autres qu'on met au rang des aromats.

Cette plante est non seulement connoissable en cela, mais en ce qu'elle est composée d'un nombre presque innombrable de filamens fort déliés, qui sont attachez à un nerf, & avec lequel ils representent une barbe assez grande. Outre les vertus singulieres de cette plante, contre les morsures de Viperes & de toutes autres sortes de Serpens, elle est aussi très-propre contre toutes sortes de poisons, & même contre les maladies Epidemiques, & l'on en doit être fort persuadé, puisque Monsieur d'Aquin, premier Medecin de Sa Majesté, l'a choisie comme un des principaux ingrediens de sa Theriaque reformée, décrite dans la Pharmacopée Royale, Galenique & Chimique de M. Charas, dont l'inventeur de la Theriaque, ni aucun Auteur moderne, ne s'étoient encore avisez. On peut donner cette plante depuis le poids d'un scrupule, jusqu'à une dragme, la réduisant en poudre, & la délayant & la donnant dans du vin, ou dans quelque eau cordiale, loin de toute nourriture.

A l'égard de son choix, elle doit être nouvelle, sa racine grosse & bien nourrie, d'odeur forte, tout-à-fait semblable à l'aspic, ou lavande mâle; soit que l'on la porte au nez, ou qu'on en mette tant soit peu dans la bouche. Celle dont les feuilles sont vertes & bien nettoyyées, doit être la plus estimée, en ce que comme cette plante est petite en toutes ses parties, il y en a où il se trouve la moitié de perte par les corps étrangers qui s'y rencontrent, soit que ceux qui la cueillent ne l'épluchent pas, ou que l'on les y mette exprès à cause de sa cherté. *In folio*, page 49.

Des Rubarbes. Fig. 35.

LA RUBARBE du Levant est la racine d'une plante de laquelle je n'ai pû sçavoir positivement le lieu natal, non plus que la figure de sa plante.

C'est pourquoi j'ai été obligé de prendre l'Estampe qui est représentée dans Dodon, ne m'ayant pas été possible de sçavoir autrement la véritable figure de ses feuilles & la maniere dont elles sont disposées étant sur pied.

Pour ses fleurs, j'en ai une assez bonne quantité dont un de mes amis m'a fait présent.

Daleschamps, en la page 558. du second Tome de son Histoire des Plantes, fait un grand discours sur la Rubarbe, & sur le lieu d'où l'on nous l'apporte ; mais lui & les autres Auteurs en ont parlé si diversement, que j'ai jugé à propos de dire seulement ce que j'en ai appris depuis peu, sans m'arrêter à ce que les autres en ont dit. Voici ce que l'on m'en a écrit de Marseille le 25. Juillet 1692.

» La Rubarbe vient de Perse, quelques-uns disent qu'elle y
 » croît, d'autres veulent qu'elle vienne des confins de la Mosco-
 » vie, mais la plus commune opinion est qu'elle naît en Perse ;
 » cela a assez de rapport à ce qu'en a écrit M. Tavernier, qui as-
 » sure dans son Livre de voyages, que la meilleure Rubarbe
 » croît & vient du Royaume de Boutan.

Cette racine nouvellement tirée de terre, est grosse, fibreuse noirâtre par dessus & d'un rouge marbré au dedans ; elle pousse des feuilles larges & cotonnées, d'où naissent de petites fleurs incarnates en forme d'étoiles, après lesquelles vient la semence.

On choisira la Rubarbe nouvelle, & autant qu'on le pourra en petites pieces unies, raisonnablement solides & pesantes, d'un goût astringeant & un peu amer, d'une odeur assez agréable & un peu aromatique, d'une couleur jaune assez belle en dehors, & de couleur de noix muscade au dedans, laquelle étant trempée dans de l'eau lui donne une teinture approchante de celle du safran ; & étant cassée, que la couleur du dedans en soit vive & vermeille ; ce que le vendeur ne permet guères volontiers, parce qu'il y peut être trompé de même que l'acheteur ; c'est pour cela qu'il faut se contenter des marques ci-dessus, ou la rompre par quelque endroit défectueux, sans néanmoins l'endommager, comme on le peut faire aisément avec la pointe d'un couteau ou avec une aiguille à emballer ; il faut aussi prendre garde que ce ne soit de vieille Rubarbe raccommodée avec des poudres qu'il n'est pas besoin de nommer, ce qui se pourra voir facilement en la maniant, par la poudre jaune qui s'attachera aux doigts.

On attribué de grandes proprietés à la Rubarbe, sur tout de fortifier l'estomach, de purger doucement la bille, principalement lorsqu'elle est aidée de quelque purgatif. On l'estime aussi fort convenable pour arrêter les Dissenteries, étant mâchée ou grossièrement pillée, prise dans quelque liqueur convenable. On s'en sert aussi pour tuer les vers des petits enfans ;
 enfin

*Rhapontic de Prosper Alpin le quelle M.^r
de Tornefort, ma assuré estre la véritable
Rubarbe.*
p.57.

f.36.



*Rubarbe des moines, ou Rhapontic
de Montagne.*
p.58. f.37.



p.59.

f.38.

p.61.

f.39.



Jalap



Mechoacan

enfin c'est un remede doux & benin, duquel on se peut servir en toutes sortes d'âges & pour toutes sortes de personnes, soit femmes grosses ou petits enfans; ses bonnes qualités sont cause que les Medecins l'ordonnent si fréquemment, connoissant qu'ils ne courent aucun risque, & étant fort persuadez que c'est un excellent remede, ils en ont fait un des pilliers de la Medecine. Je dirai en passant que l'endroit par où l'on a enfilé la Rubarbe, pour meprisé qu'il soit, étant donné en poudre au poids d'un gros, dans un verre d'eau rose ou de plantin, le matin à jeun, est un remede assuré pour arrêter les cours de ventre. *In fol. p. 50.*

De l'Extrait de Rubarbe.

L'On peut tirer de la Rubarbe, par le moyen de l'eau commune, une teinture jaune, qui étant évaporée doucement sur le feu & réduite en consistance de miel, est ce que les Apoticaire appellent Extrait; & pour qu'il soit de la qualité requise, il doit être fidèlement fait & avec de bonne Rubarbe & bien cuit, ce qui se connoitra facilement en approchant le doigt dessus: car lorsqu'il est bien travaillé, il ne doit être aucunement adherant aux doigts, & étant délayé dans de l'eau il doit faire une belle teinture jaune & ne pas sentir le brûlé.

On attribüe de grandes propriétés à l'Extrait de Rubarbe dont plusieurs Auteurs font mention, principalement pour purger doucement & pour fortifier l'estomach. La dose est depuis demi jusqu'à une dragme, & une dragme & demie en pillules.

Ceux qui feroient une grande quantité d'Extrait de Rubarbe, Sel fixe de Rubarbe. du marc étant sec, en pourroient faire un *Sel fixe*, à qui l'on attribüe de grandes propriétés. *In folio, page 52.*

Rubarbe de l'Amerique. Fig. 36.

DEpuis quelques années nous voyons quantité de plantes de Rubarbe dans nos jardins, que M. de Toisy Viceroy des Isles, fit apporter des Indes Occidentales en France. Il y a même des endroits où cette Rubarbe vient si grosse & si approchante de la vraye Rubarbe de Perse, que l'on auroit assez de peine d'en faire la difference; je puis aussi assurer d'avoir tiré moi-même de terre, au bout du Pont du Rhône à Lyon, le

long de la riviere, plusieurs racines de cette Rubarbe, laquelle ayant été ratifiée & sechée, ne differoit presque en rien de la veritable Rubarbe.

Plusieurs personnes prennent cette Rubarbe pour le Rhapontic, à cause de leur grande conformité. Entr'autres Prosper Alpin, qui a été celui qui l'a apportée des Indes à Padouë, quoiqu'il y ait beaucoup de difference, sur tout en ce que la Rubarbe est ordinairement en morceaux presque ronds, & qu'elle a ses lignes internes de travers, & qu'au contraire le Rhapontic est en morceaux longs, & qu'il a ses lignes en rayes rougeâtres & en long; & comme cette difference n'est connue que de peu de personnes, ceux qui nous envoient la Rubarbe y mettent assez souvent du Rhapontic. C'est le sujet pour lequel le vrai Rhapontic, c'est-à-dire celui du Levant, est si rare. Et de la maniere que je viens de dire, ceux qui auront besoin de Rhapontic en trouveront parmi la Rubarbe, car nous ne recevons point de Rubarbe où il n'y ait des morceaux de Rhapontic mêlés. Mais outre les marques ci-dessus exprimées, pour mieux connoître la difference du Rhapontic d'avec la Rubarbe, le plus sûr est de les goûter, car la vraie Rubarbe ne donne aucune viscosité dans la bouche, au lieu que le Rhapontic ne manque pas d'en donner. *In folio, page 52.*

Rubarbe des Moines, ou Rhapontic de Montagne. Fig. 37.

LA rareté du Rhapontic du Levant a donné lieu à quelques broüillons de lui substituer & donner, à ceux qui n'en ont aucune connoissance, les racines de l'Hypolapathum à feuilles rondes de l'obel, que plusieurs cultivent dans leurs jardins; ou une autre espece d'Hypolapatum, qui a ses feuilles grandes, mais moins rondes, & qu'on trouve en certaines montagnes, quoique la difference en soit grande, vû que le Rhapontic du Levant est jaune au dehors & rougeâtre marbré au dedans, & que cet Hypolapatum est noir & chagriné par dessus & jaune par dedans, sans aucune marbrure; c'est pourquoi lorsqu'ils rencontrent des personnes entenduës, ne pouvant faire passer ces racines pour vraie Rhapontic du Levant, ils les qualifient Rhapontic de Montagne ou Rubarbe des Moines. *In fol. p. 53.*

Du Jalap. Fig. 38.

LE JALAP est la racine d'une plante grise, resineuse, de quatre à cinq pieds de haut, & qui a ses feuilles assez approchantes de celles du grand Lierre, excepté qu'elles ne sont pas si épaisses; sa graine est de la grosseur d'un petit pois, d'une couleur noirâtre, assez semblable au Myrtille, excepté qu'elle n'est pas si grosse. Suivant ce que m'en a écrit le sieur Rousseau, & suivant ce que m'en a dit le R. P. Plumier, le Jalap que nous vendons est la racine de cette plante qui nous est apportée de la nouvelle Espagne il n'y a pas long-tems, à qui M. de Tournefort a donné le nom de *Solanum Mexicanum*, *magno flore*, *semine rugoso*, *Jalap existimatum*, qui signifie *Morelle du Mexique à grandes fleurs*, dont la graine est ridée, que l'on croit être une espece de Jalap.

Le R. P. Plumier veut que cette Morelle soit une belle de nuit, en ce qu'elle est tout-à-fait semblable à nos belles de nuit, Belle de nuit. que nous appellons en latin *mirabilis peruviana*. Cette plante est fort commune dans nos jardins, à cause qu'elle ne fleurit que la nuit, d'où lui est venu le nom de belle de nuit.

Quelques-uns auront peut-être peine à croire que le Jalap soit les tronçons de la racine de cette plante; mais comme le R. P. Plumier a été sur les lieux, & qu'un de mes amis m'a donné de cette racine crüe en France dans une bonne terre, & que j'ai vû qu'elle ne differe du Jalap qu'en ce qu'elle est plus legere, plus blanchâtre & qu'elle est plus figurée, & que ses differences ne proviennent, sans doute, que des differens climats, ainsi je laisse cet article à décider, n'ayant pû en sçavoir davantage, pour dire que l'on doit choisir le Jalap en grosses ruelles, difficile à casser avec les mains, mais tendre sous le marteau, d'un gris noirâtre au dessus & d'un noir luisant au dedans, resineux, d'un goût âcre & assez désagréable, prenant garde qu'il ne soit pas mêlé de Brionne ou d'autres racines semblables, à quoi il est fort sujet; il contient beaucoup d'huile & de sel.

On nous apporte le Jalap que nous vendons en France des Indes Occidentales, mais la plus grande quantité vient de l'Isle de Madere, où il croît fort communément & sans culture.

On estime le Jalap propre pour purger les cérosités; il est aussi employé pour les hydropiques, dans la goutte, les ruma-

thismes & pour les obstructions, mais il faut en connoître la portée, parce qu'il opere vigoureusement, sur tout si on le donne en substance, & si on ne modere la dose, laquelle on doit proportionner à la constitution, à l'âge & aux forces des personnes, c'est le sujet pour lequel on n'en doit user qu'avec de grandes précautions.

La dose ordinaire est depuis une demie jusqu'à une dragme, dans du vin blanc ou autre liqueur convenable, & en bole incorporée avec quelques Sirops appropriés.

On sera averti de ne point acheter du Jalap en poudre; si ce n'est de Marchands dont la probité soit connue, & à qui l'on puisse se fier, en ce qu'il y en a qui ne mettent en poudre que du Jalap chargé de Bryonne ou autres racines, ou de celui qui est carié & vermoulu; on doit être soigneux aussi qu'il ait été passé par un tamis de soye, en ce que plus il est fin, plus il a de qualité, & est moins malfaisant.

Biscuits
purgatifs.

C'est avec cette poudre qu'un Paticier de Paris fait ces Biscuits purgatifs, dont on fait une selle à tous Chevaux; & il en fait un débit assez considerable, soit par les bons effets que l'on y a pû remarquer, ou par le bon marché qu'il en fait; ce que je n'ai pas jugé à propos de décider, étant plutôt l'affaire des Medecins & des Apoticaire que la mienne. *In fol. p. 53.*

De la Resine ou Magistere de Jalap.

ON tire du Jalap, par le moyen de l'esprit de vin & de l'eau commune une Resine liquide, blanche & gluante, assez approchante de la Therebentine; & qui après avoir été sechée à l'ombre, approche de la Resine ordinaire; elle doit être de l'odeur de la resine de Scamonée, principalement lorsqu'elle a été bien travaillée; car si par une mal-façon, il y a de l'extrait de Jalap mêlé avec, ou qu'elle ait été sechée sur le feu, elle sera d'une couleur-brune; tout-à-fait semblable à celle de l'Arcanson, vulgairement appelé Colophone. La belle Resine Jalap, outre la couleur & l'odeur ci-dessus, doit être seche, transparente, tendre & friable, & étant écrasée entre les doigts, elle doit être une cendre ou poudre grise.

Cette Resine est plus estimée que le Jalap, tant à cause qu'elle a beaucoup plus d'effet, que parce qu'elle est bien plus facile à prendre.





Turbith



Costus Arabicus



Gingembre

Elle purge assez doucement, sa dose ordinaire est de cinq à six grains, pris dans un jaune d'œuf. Quoique cette Resine soit douée de très-bonnes qualitez, on ne doit s'en servir que par l'avis d'habiles Medecins. C'est un excellent hydragogue.

Après avoir fait la Resine de Jalap, en avoir tiré l'esprit de vin, & fait évaporer l'humidité, on retirera un extrait d'une couleur brune, d'une consistance de miel; qui a à peu près les mêmes qualitez que la Resine, excepté qu'elle n'agit pas avec tant de force. *In fol. p. 54.* Extrait de Jalap.

Du Mechoacam. Fig. 39.

LE MECHOACAM, ainsi appellée *Rubarbe blanche*, *Scamonée* ou *Bryonne de l'Amérique*, est une racine legere & blanche, tant dehors que dedans, que l'on nous apporte coupée en ruelles, de la Province de Mechoacam dans la nouvelle Espagne, d'où cette racine a tiré son nom.

L'Isle de S. Domingue, selon le témoignage du S^r F. Rousseau, est si abondante en Mechoacam, que l'on en pourroit charger un vaisseau en très-peu de tems.

Cette racine étant dans terre, pousse des tiges, d'où sortent des feuilles minces, faites en cœur, d'un verd blanchâtre, après lesquelles naissent de petites bayes vertes au commencement & qui rougissent à mesure qu'elle meurissent. La plante du Mechoacam est rampante, & ne differe de la Bryonne, étant sur pied, qu'en la figure de ses feuilles, & par le goût; & la racine étant coupée & seche ne differe aussi de celle de la Bryonne, qu'en ce que le Mechoacam est d'un goût & d'une odeur presque insipide, & la Bryonne est d'une amertume insupportable.

On doit choisir le Mechoacam en belles ruelles blanches dessus & dedans, sec & pesant, d'un goût presque insipide, ainsi que je l'ai marqué ci-dessus, & rejeter celui qui est sale, maigre, mince & aride; & prendre garde qu'il n'y ait de la Bryonne mêlée avec, ce qui ne se rencontre que trop souvent, lorsque le Mechoacam est cher, ainsi qu'il étoit en 1676. ce qui sera facile à connoître, en ce que le Mechoacam a ses lignes plus serrées, & d'un goût doux, & la Bryonne est extrêmement pierreuse & d'un goût fort amer. Il contient beaucoup d'huile & de sel essentiel.

Le Mechoacam réduit en poudre & pris en double dose du

Jalap, est le plus excellent remède pour purger les cerofitez, qui ait paru jusqu'à présent; mais comme ces effets ne sont pas extrêmement prompts, & qu'il n'agit pas avec une aussi grande violence que le Jalap, la mode d'en user en est presque passée, quoiqu'assez mal à propos, ce qui ne vient que de la faute des malades, en ce qu'ils croient n'être pas bien purgés, si un remède n'opere promptement & avec violence; néanmoins quoique ce soit un remède très-doux, il doit être préféré au Jalap, en ce qu'il y a moins de risque, & que l'on le peut donner à toutes sortes de personnes, soit jeunes ou vieux: il se prend dans du vin ou autre liqueur, le matin à jeun comme le précédent. On s'en sert aussi dans l'hydropisie, dans les Rhumatismes, dans la goutte siatique. *In fol. p. 55.*

Lait ou Fecule de Mechoacam.

SI nous pouvions avoir du Mechoacam récent, on en pourroit tirer une fecule, qui seroit, ce que quelques-uns appellent lait de Mechoacam: mais comme il est presque impossible d'en pouvoir faire, faute d'avoir de ces racines récentes, & que c'est un remède assez inutile, c'est le sujet pour lequel on ne s'en doit pas mettre en peine. *In fol. p. 56*

De la Bryonne, ou Vigne blanche.

LA Bryonne, à qui l'on a donné le nom de Coulevrée, ou de Vigne-blanche, est une plante si connue, qu'il est inutile d'en parler; & de plus c'est que tout ce qu'il y a d'Auteurs en font mention, & il y a très-peu de jardins & de hayes à la campagne qui n'en soient remplies. La racine de cette plante, lorsqu'elle est nouvelle est si violente, que les Payfans lui ont donné le nom de Naveau enragé, en ce que dès que l'on en a mangé, on devient insensé, comme si l'on étoit enragé, & quelquefois en risque d'en mourir. Mais étant sèche, elle est de quelque usage dans la Médecine, en ce qu'elle entre dans quelques compositions.

Naveau
sauvage.

Le sieur Mathurin Sebille, le plus fameux Herboriste que nous ayons eu à Paris depuis plusieurs siècles, m'a assuré que le véritable Naveau sauvage étoit la Bryonne, & que la graine qui se trouve dans ses petites bayes sèches, étoit la seule qui de-

voit entrer dans la composition de la Theriaque. Quelques-uns veulent que la Bryonne soit un très-bon remède pour guérir les morsures des Serpens, & que c'est de là que lui est venu le nom de Coulevrée, de même qu'elle porte celui de Vigne blanche ou noire, à cause que ses feuilles sont semblables à celles de la Vigne. *In fol. p. 56.*

Fecule de Bryonne.

ON peut tirer de la Bryonne une fecule, qui étant sèche est semblable à l'Amidon; mais depuis que l'on a reconnu que c'étoit un remède presque inutile, c'est le sujet pour lequel l'on n'en tire que très-peu. *In fol. p. 56.*

De la Bryonne ou Vigne noire.

IL y a encore une autre espèce de Bryonne, ou Coulevrée, ou Vigne noire, à qui quelques-uns ont donné le nom de sceau de Notre-Dame, on l'appelle à Paris racine vierge; mais comme nous ne vendons point de ces deux sortes de racines, & que les Auteurs en traitent, c'est le sujet pour lequel je n'en ai pas fait graver les figures, & que je n'en ai pas fait un plus long discours.

Je dirai que la racine de la Bryonne noire récente appliquée sur les contusions, empêche le sang de se meurtrir, afin qu'il n'y paroisse pas, & c'est ce qui lui a fait donner le nom de racine contre les meurtrissures. *In fol. p. 56.*

Racine
contre les
meurtrissu-
res.

Du Turbith. Fig. 40.

LE TURBITH, que les Latins appellent *Turpetum*, est la racine d'une plante rampante le long des autres arbres; qui a ses feuilles & ses fleurs assez approchantes de celles de la Guymauve, ainsi que le rapportent plusieurs Auteurs, entr'autres Garcie du Jardin, qui marque dans son Livre, à la page 232. de son second Volume, ce qui suit :

» Le Turbith est une plante qui a sa racine d'une moyenne
» grosseur & longueur, ayant le pied épars sur la terre, comme
» le Lierre : elle produit des feuilles & des fleurs semblables à
» la Guymauve ; la meilleure partie de la plante est ce qu'il ap-

» pelle le pied, & dit que toute cette plante n'a aucun goût
 » lorsqu'elle est récente, & qu'elle se trouve aux environs de la
 » Mer, tant en Cambajette, Suratte, qu'en d'autres contrées
 » des grandes Indes. Il dit encore qu'il s'en trouve à Goa, mais
 » que les Médecins du Pays n'en font point d'état; & ne pou-
 » vant tout-à-fait m'arrêter à ce qu'en a écrit Garcie du Jardin,
 » j'ai jugé à propos de mettre ici ce que M. Paul Hermance,
 » Docteur en Médecine & Démonstrateur au Jardin des Plantes
 » de Leyde rapporte dans son Livre à la page 78. où il dit qu'il
 » a vû en plusieurs endroits des grandes Indes, principalement
 » dans l'Isle de Zeilan, du véritable Turbith. Cette Plante est
 » rampante & s'entrelasse fort facilement d'elle-même, ou au-
 » tour des autres arbres qui lui sont voisins; cette racine étant
 » dans terre, pousse des Sarmens longs de cinq à six pieds, du
 » milieu des tiges sortent des feuilles qui y sont attachées par
 » une queue de moyenne grandeur; ces feuilles sont assez sem-
 » blables à celles de la Guymauve, à la réserve qu'elles sont
 » tant soit peu plus blanches, veloutées & épineuses, ou plutôt
 » garnies de petites pointes après lesquelles naissent des fleurs
 » incarnates, semblables à celles du Liseron; c'est le sujet pour
 » lequel M. Paul Hermance lui a donné le nom de *Convolvulus*
 » *Indicus allatus maximus folio ibisco nonnihil simile Turbith officina-*
 » *rum*, qui signifie *Liseron des Indes*, à grandes feuilles, qui appro-
 » che en quelque façon de la Guymauve, & que l'on appelle Turbith
 » dans les Boutiques; lorsque la fleur est tombée il reste des gouf-
 » ses, dans chacune desquelles il y a quatre semences noirâtres
 » à demi rondes, de la grosseur du poivre.

Le Sieur Hermance dit de plus, que la plante du Turbith
 aime les lieux humides & voisins de la Mer; & on peut s'assu-
 rer sur ce qu'en rapporte cet Auteur, tant parce qu'il a été lui-
 même sur les lieux, que parce que c'est un homme de probité
 & digne de foi.

On doit choisir le Turbith bien mondé, c'est-à-dire fendu
 en deux & que le cœur en soit ôté, difficile à rompre, gris au
 dehors & grisâtre en dedans, pesant, non carié, résineux aussi
 bien dans le milieu que par les bouts, & rejeter celui qui est
 blanc, léger, facile à rompre & à se vermoudre, aussi bien que
 celui qui n'est résineux que par les extrêmités, cela ne prove-
 nant que de ce que les Indiens le tordent aussi-tôt qu'il est tiré
 de terre, pour faire aller son suc à ses extrêmités, & qui
 venant

venant ensuite à se sécher paroît résineux ; ou cela provient d'avoir été trempé dans quelques gommés ou résines fonduës. Quelques-uns préfèrent les moyens morceaux de Turbith aux gros, ce que je ne désapprouve pas.

Plusieurs supposent & employent la Thapsia pour le Turbith ; ce qui se connoitra facilement, comme il se verra ci-après.

On prétend que cette racine donnée dans la dissenterie fait le même effet que l'Ipecacuanha.

On estime le Turbith propre pour purger les serosités, & son plus grand usage est pour les Apoticaire, parce qu'il entre dans beaucoup de compositions galéniques ; il est aussi employé dans les maladies chroniques. Son correctif est le Gingembre, la Cannelle, le Poivre & le Fenouil : Sa dose en substance est depuis un scrupule jusqu'à un & demi, & même une dragme ; & en infusion, depuis une jusqu'à deux dragmes.

On prétend aussi que le nom de Turbith vient du mot latin *Turbare*, en ce qu'il purge en troublant les humeurs, de même que le Jalap. *In fol. pag. 57.*

Resine ou Extrait de Turbith.

ON peut tirer du Turbith une Resine & un Extrait, de la même manière que l'on fait du Jalap ; mais le peu que l'on en retire, fait que je ne conseille à personne de s'y amuser. *In fol. pag. 58.*

De la Thapsie blanche.

LA THAPSIE OU THAPSIA BLANCHE ou Turbith gris, est la racine d'une plante décrite dans tous les Auteurs, qui a ses feuilles comme le fenouil, après lesquelles naissent des ombelles semblables à celles de l'Aneth, ses fleurs sont jaunes & sa graine large, approchantes de celles de la Ferule.

Cette plante est fort peu en usage, à cause de sa grande violence, & le suc ou lait qui en sort est si âcre, que la seule vapeur fait enlever le visage ; la racine de cette plante est aussi très-peu usitée en médecine, si ce n'est par quelques Apoticaire qui en employent (quoique mal-à-propos) pour le véritable Turbith, soit faute de connoissance, ou à cause que cette racine de Thapsie est à beaucoup meilleur marché ; la différence

qu'il y a entre cette racine & celle du Turbith est néanmoins fort considerable, en ce que le Turbith est d'un gris rougeâtre au dessus, d'un blanc grisâtre au dedans, assez pesant & difficile à rompre, qui est le contraire de la Thapsie, qui est legere; froncie, d'un gris argenté au dessus, & d'un goût si âcre & si chaud qu'elle enleve la bouche, sur tout lorsqu'elle est nouvelle.

Thapsie
noire.

Il y a encore une autre sorte de Thapsie, à qui l'on a donné le nom de *Thapsie noire*, laquelle n'étant d'aucun usage dans la medecine, c'est le sujet pour lequel je n'en parlerai point, me contentant seulement de dire que ces deux racines doivent être mises à cause de leurs grandes acrimonies, au rang des remedes violens, dont l'emploi est fort dangereux, ce qui fera que les Apoticaire & autres personnes se donneront bien de garde d'employer ces deux racines à la place du veritable Turbith.

Ces deux racines sont apportées des Alpes, des Pirenées & des Montagnes d'Auvergne, il faut les choisir nouvelles, bien nourrie & rejeter celles qui sont vermouluës. *In fol. p. 58.*

Du Costus Arabicus. Fig. 41.

IL y a trois especes de Costus, qui sont le Costus Arabe, le doux & l'amer; mais de ces trois especes on ne nous apporte gueres que le Costus Arabicus ou Arabe, qui est la racine d'un arbrisseau fort semblable au Sureau, qui croît en quantité dans l'Arabie heureuse, d'où il a tiré son surnom.

On le choisira en belles racines pesantes, d'un gris cendré au dessus, & d'un gris rougeâtre au dedans, mal-aisé à rompre, d'une odeur forte, d'un goût aromatique, accompagné de quelque peu d'amertume.

Le Costus Arabe est aperitif, stomachique, anticorbutique, pris en poudre & en substance au poids d'une demi jusqu'à une dragme: Il est propre pour fortifier l'estomach, pour aider à la digestion, & pour provoquer les mois aux femmes. Il est aussi employé pour la Theriaque, à laquelle il n'a besoin d'autre préparation que d'être nouveau, gros, bien nourri, mondé de son roseau, qui tient le plus souvent à la racine, & de la terre ou autres corps étrangers qui s'y rencontrent assez souvent. *In fol. p. 59.*

Du Costus doux.

LE Costus doux est une petite racine fort approchante en couleur, grosseur & figure au *Terra Merita* ; mais comme cette racine est presentement d'une si grande rareté, qu'il est presqu'impossible d'en trouver, & que la plante même nous en est inconnue, aussi bien que celle du Costus amer, dont je parlerai cy-après : c'est le sujet pour quoi les figures ne sont point ici représentées. *In fol. p. 60.*

Du Costus amer.

LE Costus amer, à qui quelques-uns ont donné le nom de *Costus indicus*, est une grosse racine fort dure, unie, luisante, qui ressemble plutôt à un morceau de bois de chêne qu'à une racine.

Ce Costus n'est pas tout-à-fait si rare que le précédent, s'en trouvant encore dans plusieurs anciennes boutiques ; comme la rareté d'une marchandise donne occasion aux uns d'en faire une plus exacte recherche, & aux autres d'avoir recours à des substituts, il est arrivé que quelques montagnards ont apporté d'Italie, sur tout du mont saint Ange, des racines de l'*Agriocynera*, qu'ils font passer pour du Costus amer, quoique la différence en soit fort grande, parce que l'*Agriocynera* est presque insipide, & le Costus est amer, ainsi qu'il en porte le nom, d'autres substituent à la place de ce Costus amer, tant pour éviter d'être trompez, que pour épargner leurs bourses, l'écorce de *Wintherus*, à qui ils ont donné le nom de Costus blanc, & d'autres la *Zedoare*, ou la racine du coq de jardin, que les Botanistes appellent *Mentha hortensis corymbifera*, qui signifie *Mente de jardin portant des ombelles*, finalement d'autres l'*Enule de campane*, ainsi du reste ; mais pour éviter tous ces abus & empêcher de faire des substituts, on pourra se servir du Costus Arabe, comme étant le meilleur & celui qui doit porter seul le nom de Costus, puisque l'on doit être persuadé que tous ces differens Costus que l'on voyoit le tems passé, ne provenoient que de la différence des lieux d'où ils étoient apportés ; comme l'a fort bien remarqué M. Charas dans son *Traité de la Theriaque*, à l'article du Costus, à la page 125. où il dit que son sentiment est que tous les Costus ont été la racine d'une même plante naissant en plusieurs

endroits du monde, & qu'il se pouvoit faire que le Costus croissant en divers endroits des mêmes pays, eut reçu quelque diversité de forme ou de figure, de couleur ou de saveur, suivant la différente terre de laquelle il avoit pris sa nourriture : de même que nous le remarquons au bled, à la vigne & à toutes sortes de plantes, desquelles une terre plus humide ou plus sèche, plus grasse ou plus sabloneuse & plus ou moins montueuse, change non seulement la forme ou la figure, mais même le goût & la vertu ; ainsi on doit s'attacher à employer uniquement le Costus Arabique, pour quelque composition que ce soit. *In folio,* page 60.

Du Gingembre Fig. 42.

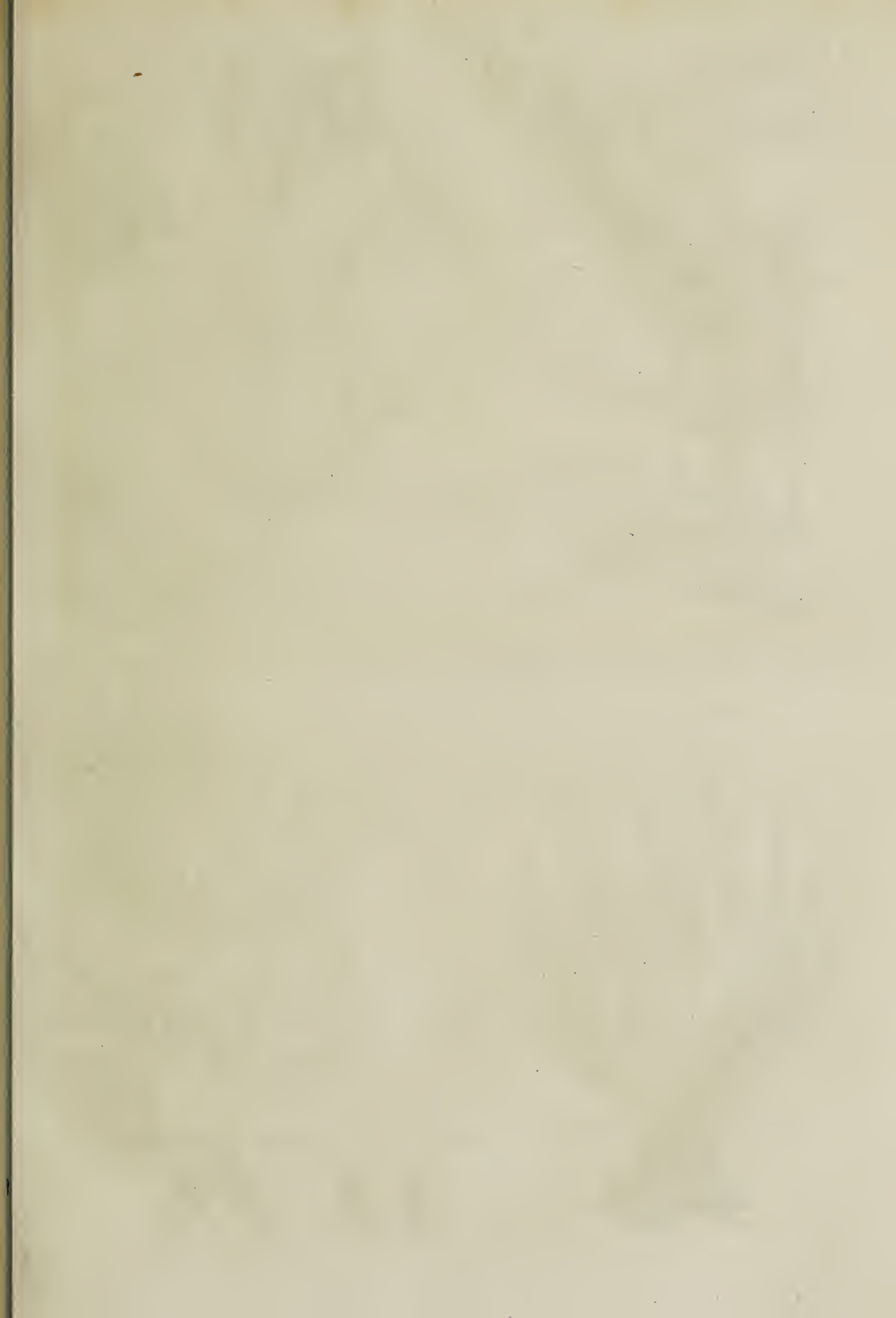
LE GINGEMBRE est la racine d'une plante que les Botanistes appellent *Arundo humilis clavata radice acris*, c'est-à-dire, *Petit roseau à massué dont la racine est âcre.*

Cette racine ne s'éloigne pas beaucoup de la superficie de la terre, mais elle s'étend en longueur, représentant une espece de pâtes au bout de ses productions ; c'est aussi pour cette raison que les habitans de Saint Christophe & des autres Isles des Antilles, le nomment Pâte ou Gingembre. Cette racine est longue & large comme le pouce, nouée, un peu plate, de couleur grise, d'un goût piquant, âcre & aromatique.

Le Gingembre étant dans terre, pousse des roseaux chargés de feuilles vertes, grandes, longues, & après lesquelles naît une fleur rougeâtre, mêlée d'un peu de verd, & il sort du total une pointe verte, qui represente assez bien une massué, ce qui a donné lieu aux Latins de le nommer *Gingembre à fleur de massué.*

On nous apportoit autrefois le Gingembre des grandes Indes, mais depuis que l'on en cultive aux Isles Antilles, il ne nous en vient plus, ou bien peu. Lorsque les Américains ont tiré de terre le Gingembre, ils l'exposent à l'air pour le faire secher au Soleil, & le remuent de tems en tems, ou bien pour avoir plutôt fait, ils le font secher au four, qui est celui que nous recevons quelquefois, qui est extraordinairement sec & aride.

On doit choisir le Gingembre nouveau, sec, bien nourri ; difficile à rompre, d'un gris rougeâtre au dessus, resineux au dedans, d'un goût chaud & piquant ; & rejeter ces Gingembres d'Angleterre, qui sont molasses, filandreux, blancs par





Gingembre Sauvage



Iris



Grand Galanga



Petit Galanga

dessus & au dedans, & le plus souvent vermoulu, qualité qui lui convient fort bien, en ce que quand il n'est pas carié, il est si filandreux qu'il est presque impossible de le réduire en poudre.

Le Gingembre est chaud, dessicatif employé dans la Theriaque & autres compositions Alexitaires. Il est aussi beaucoup employé par quantité de Colporteurs & Merciers de village qui le mêlent dans le poivre. Nous le réduisons en poudre & ensuite on l'appelle Epice blanche, dont on se sert à plusieurs usages, principalement pour la composition des quatre Epices. *In folio, page 61.*

Du Gingembre confit.

Les Américains confisent au sucre le Gingembre, nouvellement tiré de terre : après l'avoir fait tremper, tant pour lui ôter une partie de son acrimonie, que pour lui ôter sa première peau, & étant bien confit ils l'envoient en plusieurs endroits : Ils en font aussi de la marmelade, des pâtes sèches, comme nous en faisons de nos fruits ou racines.

Le Gingembre confit doit être molasse, non filandreux, gros, d'une couleur dorée, d'un goût agréable, ni trop chaud ni trop âcre, & dont le sirop soit blanc & bien cuit.

L'usage de cette confiture est pour porter sur mer, & pour réchauffer les vieillards. Les Indiens, les Hollandois, les Anglois & généralement tous les Peuples du Nord, usent de cette confiture, tant pour se réchauffer que pour aider à la digestion, & pour se préserver du scorbut ou mal de bouche, qui n'est que trop ordinaire sur mer, & auquel ils sont fort sujets. *In fol. p. 62.*

Du Zerumbeth & de la Zedoaire. Fig. 43.

LE ZERUMBETH ET LA ZEDOIRE sont deux racines de différente couleur & figure, qui proviennent néanmoins d'une plante, laquelle a ses feuilles semblables à celles du Gingembre, c'est pourquoi quelques-uns les nomment *Gingembre sauvage*. On nous apporte ces deux racines des Grandes Indes, & de l'Isle S. Laurens, ou elles croissent en abondance.

Le Zerumbeth est la partie ronde de la racine, laquelle nous recevons coupée par ruelles, comme le Jalap; il doit être gris

en dehors & en dedans, pesant, difficile à rompre, non carié, d'un goût chaud & aromatique.

La Zedoaire est la partie longue de la plante, servant au Zerumbeth comme de pied; elle doit être de la longueur & grosseur du petit doigt, d'un blanc rougeâtre au dessus & blancheâtre au dedans, bien nourrie, pesante & mal-aisée à rompre, sans vermoulu- re, à quoi elle est extrêmement sujette, d'un goût chaud & aromatique, approchant de celui du Romarin.

Ces deux racines contiennent beaucoup de sel & d'huile exal- tée. Elles sont propres pour la colique venteuse, pour fortifier l'estomach, & pour résister au venin; elles sont de plus vermi- fuges & histeriques. La dose en substance est depuis 20. 25. & 30. grains incorporés dans quelques conserves ou sirops conve- nables à la maladie, & en infusion depuis demi jusqu'à un gros.

On fera averti de ne point trop se charger de ces deux sor- tes de racines, tant parce qu'elles sont peu de demande, que parce qu'elles sont de très-peu de garde étant fort sujettes à se vermou- dre. *In folio*, page 62.

De l'Iris de Florence. Fig. 44.

L'IRIS surnommée de Florence, est la racine d'une plante qui a ses feuilles longues, étroites, d'un assez beau verd, après lesquelles naissent des fleurs blanches, ainsi que me l'a as- suré Monsieur Morin, Medecin de feuë Madame la Duchesse de Guise, homme de probité & fort expert dans la connoissance des simples.

L'Iris de Florence, est cette plante si connuë en France sous le nom de *Flambe*, de *Glayeul*, ou d'*Iris nostras*, qui croît par tout, tant sur les murailles, le long des eaux, que dans les jardins, & de laquelle il y a plusieurs espèces, ainsi que plusieurs Auteurs en font mention; & à l'égard du nom d'*Iris*, on prétend qu'il vient des diverses couleurs de ses fleurs, qui ressemblent en quel- que maniere à celles de l'Arc-en-ciel, que quelques-uns appel- lent *Iris*.

C'est une grosse erreur de dire que l'Iris de Florence est sem- blable à l'*Iris nostras*, puisqu'ils sont tout-à-fait differens.

On choisira l'Iris de Florence gros & bien nourri, uni, blanc dessus, & dedans sec, difficile à casser, d'une odeur douce tirant à celle de la violette, & rejeter celui qui est maigre, sale, &

de nulle odeur, aussi bien que celui qui est molasse, ou qui est vermoulu, à quoi il est fort sujet. Il contient beaucoup d'huile exaltée & de sel essentiel.

Il est à remarquer que l'Iris nouveau, outre le gros déchet qu'il fait, est d'un si méchant goût dans la bouche lorsqu'on le mâche, qu'il est impossible de l'y laisser long-tems, par l'âpreté qu'il laisse à la gorge, ce qui est bien contraire de celui qui est sec, en ce qu'il rend l'haleine agréable & lui donne l'odeur de la violette. C'est le sujet pour lequel la plupart des jeunes gens en mâchent & en portent sur eux; outre ces bonnes qualités, il est fort en usage chez les Parfumeurs, tant pour mettre dans la poudre, que pour plusieurs autres ouvrages où il est requis. Les Teinturiers & autres s'en servent pour donner de l'odeur aux étoffes ou draps qu'ils teignent, afin de leur ôter l'odeur de la teinture; les Confiseurs s'en servent, tant pour donner de l'odeur à quelque conserve qu'il n'est pas besoin de nommer, de peur d'abus, que pour le couvrir de sucre lorsqu'il est passé par un tamis de soye, pour faire ces petites dragées que nous

Nompareille.

appelons nompareille. Outre toutes ces belles qualités, l'Iris de Florence est fort usité dans la médecine, en ce qu'il est idragogue, incisif, appétitif, cephalique, sa racine récente, purge par haut & par bas les sérosités, on s'en sert dans l'hydropisie, sa dose en substance est depuis une dragme & demie jusqu'à deux, & en infusion depuis six dragmes jusqu'à huit; & qu'il entre dans plusieurs compositions Galeniques.

A l'égard de celui qui croît dans nos Jardins les Apoticaire s'en servent aussi pour en tirer le suc pour diverses compositions, comme de l'emplâtre de Diachilon & autres. Nous tirons aussi de ce suc une Fecule semblable à celle de la Bryonne, qui a à peu près les mêmes propriétés des fleurs bleuës de l'*Iris nostras*, nous en tirons une couleur verte, à qui on a donné le nom de Verd d'Iris, dont les Peintres en mignature se servent. Ce Verd se fait en plusieurs manières, ainsi qu'il est marqué dans un petit Traité de Mignature, où ceux qui désireront le sçavoir faire, aussi bien que le Carmin ou autres peintures fines, pourront y avoir recours. *In folio*, page 63.

Peintures fines.

Du Grand Galanga. Fig. 45.

LE GRAND GALANGA, que quelques-uns nomment mal-à-propos, *Acorus verus*, est la racine d'une plante ou roseau qui a ses feuilles approchantes de celles de l'Iris, qui croît en abondance dans l'Île de Java & dans la Chine.

On choisira cette racine grosse, pesante, rougeâtre au-dessus, blanchâtre au-dedans, d'un goût chaud & piquant, suivi d'un peu d'amertume, & rejeter celui qui est presque insipide, ce qui ne lui arrive que par une extrême vieillesse. Cette racine n'a point d'autre usage, que je sache, que pour les Vinaigriers, qui s'en servent au lieu du Petit Galanga, pour la fabrication du Vinaigre. *In folio, page 64.*

Du Petit Galanga. Fig. 46.

LE PETIT GALANGA est une racine rougeâtre au-dessus & au-dedans, d'un goût piquant & fort aromatique, laquelle nous recevons coupée par tranches des Grandes Indes & de la Chine. Cette racine étant dans terre pousse des tiges en forme d'arbrisseau, d'où sortent des feuilles semblables à celles du Mirthe.

On doit choisir le petit Galanga bien nourri, haut en couleur, lequel étant mâché, soit d'un goût piquant & aromatique, & prendre garde qu'il n'y ait des tronçons du gros entremêlé, ce qui se connoîtra facilement, en ce que le petit Galanga n'est tout au plus que de la grosseur du petit doigt, d'une couleur plus vive, & d'un goût plus chaud que le Galanga *major*.

Le petit Galanga est beaucoup plus usité en Médecine que le Galanga *major*, parce qu'il est chaud, hystérique, stomachique, cephalique, & entre dans plusieurs compositions Galéniques; son plus grand usage est pour les Vinaigriers, qui s'en servent dans leur vinaigre. *In folio, page 64.*

De la Terra Merita. Fig. 47.

LA TERRA MERITA, que quelques-uns appellent *Curcuma*, & d'autres Safran, ou Souchet des Indes, ou de Malabar, ou de Babylone, est une racine jaunâtre au-dessus & au-dedans,

au-dedans, qui produit des feuilles assez grandes & vertes ; cette même racine produit des fleurs qui viennent en maniere d'épic, ainsi qu'il est représenté par cette Estampe que j'ai fait graver après la figure qui est dans le Livre de M. Hermance. Cette petite racine est presque semblable au Gingembre ; on nous l'apporte de plusieurs endroits des grandes Indes, sur-tout par Messieurs de la Compagnie. Il en vient aussi quantité dans l'Isle de Saint Laurens.

On doit choisir la *Terra Merita*, grosse, nouvelle, resineuse, difficile à casser, la plus pesante, & la moins vermoulue & chargée de poussiere qu'il se pourra.

La *Terra Merita* est antiscorbutique, apéritive, histerique, diuretique & hidragogue ; la dose est d'un demi gros en poudre, & de deux en infusion. *In folio*, page 65.

Il y a beaucoup de personnes à Paris qui demandent de la *Terra Merita* rouge, c'est un abus bien grand, parce qu'il n'y en a pas de deux sortes ; il est vrai que lorsque la *Terra Merita* vieillit, elle brunit ; étant battuë, la poudre est plus rouge que celle qui est nouvelle, & même il s'en trouve d'entiere, laquelle cassée en deux, paroît plus brune, ce qui arrive suivant qu'elle est plus ou moins resineuse.

Terra Merita rouge.

Cette racine est en usage, principalement pour les Teinturiers, les Gantiers, & les Parfumeurs ; les Fondeurs s'en servent pour donner la couleur d'or au métal, & les Boutonniers pour frotter le bois qu'ils veulent couvrir d'argent doré filé, de peur que la couleur du bois ne paroisse. Les Indiens s'en servent pour teindre & pour donner une couleur jaune à leur ris ou autres denrées, de la même maniere que nous nous servons du Safran,

Du Souchet long. Fig. 48.

LE SOUCHET, ou *Cyperus long*, nommé de quelques-uns Galanga sauvage, est une petite racine noueuse, entourée de filamens, mal-aisée à rompre, de couleur brune au-dessus, & grisâtre au-dedans, d'une odeur assez agréable, principalement quand elle est nouvelle & qu'elle a été bien sechée.

Cette racine naît dans les ruisseaux & autres lieux aquatiques, & même le long des fosses, elle pousse des feuilles vertes, qui approchent de celles du porreau, ses tiges, & ses fleurs sont fort semblables à celles du Souchet rond, & assez belles à voir.

On doit choisir les racines du Souchet long & du rond grosses, nouvelles, bien nourries, ne sentant point le moisi, d'une odeur un peu aromatique & non vermoulu. Elles contiennent beaucoup d'huile & de sel essentiel.

On s'en sert en Médecine, parce qu'elles sont cordiales, diurétiques, céphaliques, résistent au venin, & chassent les vents; la dose est depuis demie jusqu'à une dragme en poudre, & depuis deux jusqu'à quatre en infusion. Leur emploi particulier est dans les pomades & dans les parfums.

On fera averti que quand on achètera le Souchet des paysans qui l'apportent à Paris, on ne se contentera pas de voir la première poignée qui est à l'entrée du sac, & qui est ordinairement sèche, mais prendre garde si le tout est de même. *In folio*, page 66.

Du Souchet rond. Fig. 49.

LE SOUCHET, ordinairement appelé *Cyperus* rond, ou Souchet d'Angleterre, ou de Flandres, est une racine disposée par nœuds, assez semblable en grosseur à des Olives, laquelle est de couleur brune au-dessus, & grise au-dedans, d'un goût astringent & presque sans odeur lorsqu'elle est nouvellement tirée de terre.

Cette racine croît dans l'eau, ou le long des ruisseaux, & pousse des tiges triangulaires, solides, lissées, & sortant du milieu des feuilles longues, étroites; ses fleurs sont petites, rougeâtres, & viennent par mouchets au haut de ses tiges.

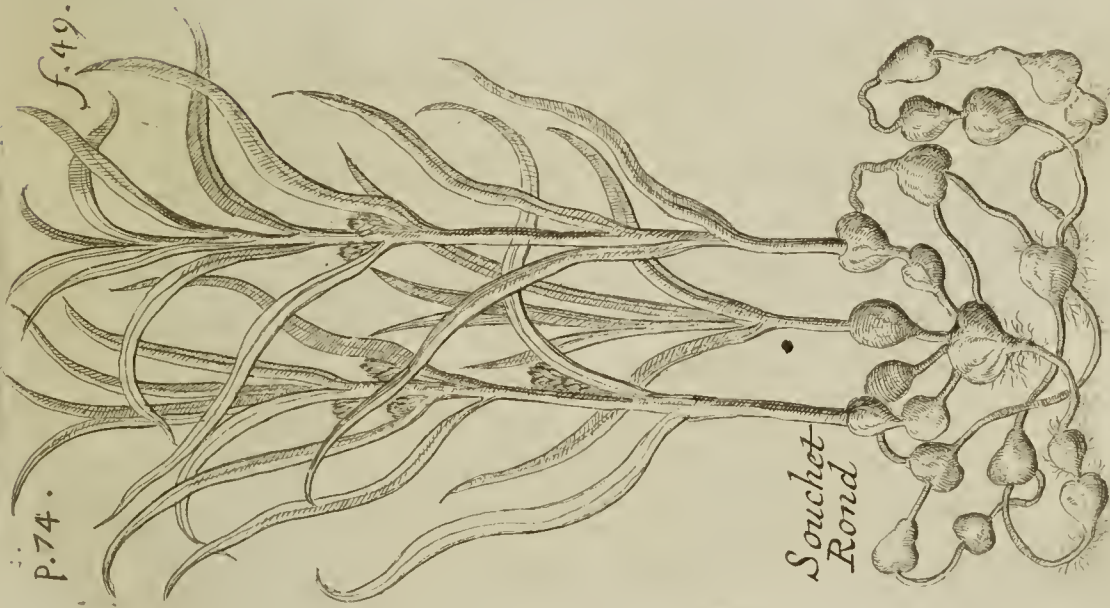
On nous apportoit autrefois cette racine de Flandres & d'Angleterre, d'où lui est venu son sur-nom; mais comme elle est peu usitée à Paris, nous nous contentons de celle qu'on nous apporte du voisinage, & sur tout d'Estampes.

On fait bouillir cette racine concassée dans du vin blanc, & après l'avoir passée, on boit le vin le plus chaud qu'il est possible, comme un remède assuré pour guérir la colique. *In folio*, page 66.

De l'Esule. Fig. 50.

L'ESULE est l'écorce d'une petite racine rougeâtre, qui produit des feuilles fort vertes, étroites & laiteuses. Cette plante croît en plusieurs endroits de la France, où on la néglige; d'où vient que nous sommes obligés de faire venir de Provence, ou du Languedoc les racines que nous vendons.

p.74.



Souchet Rond

p.72.



Terra Merita

s.47.

p.73.



Souchet Long

f.48.

P 74.



Esule.

S. 50.

P 75.

f. 51.



Quinte Feuille.

P. 76.

f. 53.



Pareira Braua.

P. 75.

f. 52.



Thymelea.

On doit choisir l'Esule nouvelle, en belle écorce, rougeâtre au-dessus & au-dedans, laquelle étant tenuë dans la bouche soit d'un goût assez desagréable, accompagnée d'une grande acrimonie. Cette petite racine contient beaucoup de sel âcre, essentiel & fixe & de l'huile.

Avant que d'employer cette racine, on l'infuse dans du vinaigre pour la corriger, ainsi que le marque M. Charas dans sa Pharmacopée, au sujet de la Benedicte laxative.

On peut tirer de cette racine un extrait, ainsi que l'enseigne le même Auteur à la page 738. de sa Pharmacopée, qui étant bien préparé est un remede fort puissant pour vuider les eaux des hydropiques.

Il y a quantité d'autres sortes d'Esule, mais il n'y a que l'écorce de celle ci-dessus représentée, dont nous faisons commerce; elle purge violemment par les selles, la pituite & l'humeur mélancolique, elle est propre pour la léthargie & la frénésie. *In folio, page 67.*

Du Pentaphillum, ou Quinte-feuille. Fig. 51.

LA racine ci-dessus m'a donné occasion de parler d'une autre racine assez semblable en figure & en couleur à l'Esule, que les Grecs appellent *Pentaphyllum*, les Latins *Quinque-folium*, & les François *Quinte-feuille*, à cause que cette petite racine produit des feuilles qui sont disposées de cinq en cinq; cette racine est fort commune, s'en trouvant par tout, tant dans nos jardins que le long des chemins.

La racine de Quinte-feuille a fort peu d'usage en Medecine, & si ce n'étoit qu'elle est un des ingrediens de la Theriaque je n'en aurois pas parlé. Pour employer cette racine, on la doit ratisser & lui ôter son cœur, & ensuite la tortiller autour d'un petit bâton pour lui donner une figure tortillée, & la faire sécher. *In folio, page 67.*

De la Thymelée. Fig. 52.

LA THYMELE'E que nous appellons vulgairement *Thymelaea*, est une racine legere, de differente grosseur & longueur, rougeâtre au-dessus, & blanche au-dedans, ligneuse & fibreuse, d'un goût doux au commencement; mais après l'avoir tenuë

un peu de tems dans la bouche , elle est caustique & brulante comme le feu , principalement lorsqu'elle est nouvelle.

Cette racine produit des feuilles vertes , épaisses & gluantes , assez semblables à celles du Lin , avec des fruits de la grosseur du poivre , verts dans leur commencement & d'un beau rouge dans leur maturité , auxquels les Latins ont donné le nom de *Coccus gnidius* , ou *Granum gnidium* ; toute cette plante est fort peu en usage , à la réserve de la racine qui l'est beaucoup , principalement à Lyon & présentement à Paris , pour attirer de la tête plusieurs humeurs âcres , qui tombent sur les yeux , en mettant un petit morceau dans le bas de l'oreille , qu'il faut percer exprès ; & pour ce sujet , on préférera celle du Languedoc à celle qui nous est apportée de Bourgogne. Il faudra la choisir grosse , nouvelle , bien nourrie & le moins vermoulue que faire se pourra. *In folio* , page 68.

Du *Pareira Brava*. Fig. 53.

LA PAREIRA BRAVA , ou *Pareira Brava* , que les Indiens appellent *Botua* , est une racine que l'on apporte depuis quelques années du Bresil , assez semblable au *Thymelæa* , excepté qu'elle est plus noire , & plus ferrée , laquelle étant dans la terre pousse des branches chargées , assez semblables à celles de la Vigne.

Il faudra la choisir recente , vraie Bresil , & prendre garde que ce ne soit quelques autres especes de racines de Vigne sauvage , ou de France , & rejeter celle qui est maigre & vermoulue.

L'usage de cette racine est fort recommandé pour les rétentions d'urine & maladies des reins. La dose est depuis 20. jusqu'à 30. & 40. grains en poudre dans du vin le matin à jeun : l'on peut , suivant l'occasion de la maladie , y ajouter quelques gouttes de Baume de Copaii.

Cette racine prise au poids de deux dragmes en infusion dans une livre & demie d'eau de Riviere , que l'on réduit à une livre , & partagée en quatre verres , est excellente pour la jaunisse , la colique néphrétique , prise en façon de Thé avec un peu de sucre , une fois seulement dans le courant de la journée & quelques bouillons ensuite.

Le premier qui a apporté cette racine à Paris a été Monsieur Amelot , Ambassadeur en Portugal , & après lui Monsieur de Tour-

p. 77.



Ellebores Blanc.

f. 54.

p. 77.

f. 55.



Ditto Noir.

p. 78.

f. 56.

p. 78.

f. 57.



Doronic Romain.

Thora.



Anthora

fort, qui m'a donné le morceau dont j'ai fait graver la figure.

J'ai reçu de Lisbonne une lettre du seize Octobre 1692. par laquelle on me marque que la *Pareira Brava*, qui vient des Indes & du Bresil, est une racine plus commune que l'*Ipecacuanha*, on en trouve presque chez tous les Apoticaire de ce pays, mais la quantité n'en est pas grande, ils la vendent dix testons la livre, qui sont environ cinq livres de notre monnoye. *In folio*, page 68.

De l'Ellebore blanc. Fig. 54.

L'ELLEBORE BLANC, nommé de quelques-uns Verêtre, & des Latins *Veratrum album*, ou *Elleboras albas*, est une plante qui croît sur les montagnes du Dauphiné & de la Bourgogne, qui a sa racine blanchâtre, remplie de filamens longs de la même couleur, laquelle produit des feuilles larges, vertes au commencement, & d'un rouge jaunâtre sur la fin, du milieu desquelles sort une tige creuse, garnie de petites fleurs en forme d'étoiles.

On nous en apporte seulement la racine qu'il faut choisir grosse, en belles racines, garnies de longs filamens, jaune au-dessus & blanche en dedans, d'un goût âcre & desagréable; quelques-uns estiment plus celle qui est mondée de ses filamens, ce que je ne desapprouve pas, principalement quand c'est pour réduire en poudre.

Cette racine sert à faire éternuer, & purge violemment par haut & par bas, je ne conseille pas de s'en servir; mais son principal usage est pour les Chevaux, & pour la galle des Brebis. *In folio*, page 69.

De l'Ellebore noir. Fig. 55.

L'ELLEBORE NOIR, aussi appelé Verêtre, & des Latins *Veratrum nigrum*, ou *Elleborus niger*, est une racine brune, garnie de petits filamens, noire au-dessus & grise au-dedans, de laquelle sortent des tiges vertes, accompagnées de feuilles de la même couleur, & dentelées, avec des fleurs de couleur incarnat, en forme de rose. Cette plante vient des Alpes & des Pays chauds.

On choisira l'Ellebore noir en belles racines aussi garnies de long filamens, seches, bien nettes, de couleur noirâtre. Il contient beaucoup de sel & d'huile.

Il purge puissamment les humeurs mélancoliques, convient à l'épilepsie, à la manie & aux fièvres quartes, pris en poudre subtile depuis demi scrupule jusqu'à une dragme, & en décoction depuis une jusqu'à deux dragmes.

Les Marêchaux s'en servent aussi pour guérir le farcin des Chevaux. *In folio*, page 70.

Du Doronic. Fig. 56.

LE DORONIC Romain, que nous appellons communément *Doronicum Romanum*, est une petite racine jaunâtre au-dessus, & blanche au-dedans, d'un goût douceâtre & astringeant, accompagné d'un peu de viscosité, On nous apporte cette racine mondée de ses filamens, des montagnes de Suisse, d'Allemagne, de Provence & du Languedoc.

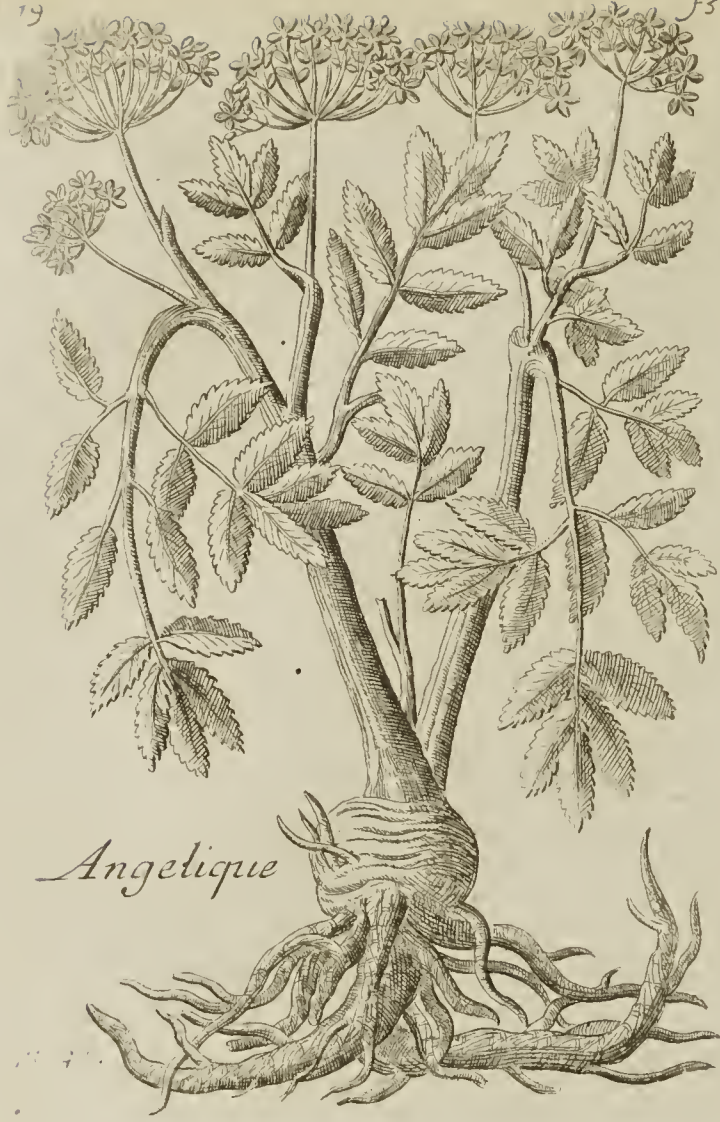
Cette racine étant dans terre est de la figure de la queue d'un Scorpion, de laquelle sortent des feuilles larges assez semblables au concombre sauvage, ou au plantain; c'est pourquoi il est appelé *Aconitum pardalianches plantaginis folio*.

On choisira le Doronic gros, non plâtreux, ni vermoulu, du goût ci-dessus, lequel étant cassé soit bien blanc.

On croit qu'étant pris par la bouche, c'est un contre-poison pour les hommes, & qu'au contraire c'est un venin mortel pour les bêtes à quatre pieds. Il est aussi bon pour fortifier le cœur contre les vertiges & contre les palpitations. *In folio*, page 70.

De l'Anthora & du Thora. Fig. 57.

L'ANTHORA, suivant M. de Tournefort, est une plante un peu plus rare que la Gentiane, c'est une espèce Daconit qui sert de contre-poison à ceux qui ont mangé la racine Daconit; c'est pourquoi Charles Bauhin l'appelle *Aconitum salutiferum sive Anthora*. Sa racine est composée de deux navets assez courts, très-amers, blanches en dedans & charnuës, mais brunes en dehors, & garnies de quantité de fibres. Sa tige monte à la hauteur d'environ deux pieds, accompagnée d'un bout à l'autre de quantité de feuilles de la figure & grandeur à peu près de celles du pied d'alouette. Les fleurs naissent au bout des tiges en manière d'épy. Elles sont jaunâtres, & ressemblent à une tête couverte d'un casque; les graines sont noirâtres, ridées, & naissent dans des



gaines ou cornets membranés, ramassés cinq ou six ensemble.

La racine de cette plante est un bon contre-poison, & contient beaucoup d'huile & de sel essentiel ou volatil. Les Payfans qui sont dans les Alpes & dans les Pirenées où cette plante se trouve, s'en servent avec succès pour les morsures des chiens enragés & pour la colique. On croit que c'est un remede souverain pour ceux qui ont mangé de l'herbe nommée Thora.

Le Thora est une sorte de plante qui ne vient que dans les hautes Montagnes. Cet auteur l'appelle *Aconithum pardaliches*, seu *Thora major*. Elle a la racine grumelée comme celle du Renoncule de Constantinople. Ses feuilles sont assez rondes, fermes, dentelées au tour, & soutenues par des queues assez déliées. Les tiges n'ont que sept ou huit pouces de hauteur, branchués vers le haut; & garnies de quelques fleurs jaunes composées de quatre feuilles, parmi lesquelles se forme un petit bouton semblable à ceux des Renoncules, & la fleur étant passée produit quelques semences plates & semblable à celle des Renoncules des prez.

Thora.

On se sert du suc de cette herbe pour empoisonner les fleches dont on tué les loups, les renards & bêtes semblables. Ces deux racines sont peu usitées dans nos boutiques, tant parce qu'elles sont peu connues, que parce qu'on ne les demande gueres, c'est pourquoi il n'en faut pas faire grande provision. On ne s'en sert point non plus en Medecine parcequ'elle est un poison.

De l'Angelique. Fig. 58.

L'ANGELIQUE, appelée quelquefois *Archangelique de Boëme*, ou *racine du S. Esprit*, est une plante qui croît en quantité en Boëme, d'où elle a tiré son furnom, en Espagne, en Angleterre, en Italie, & même en France; qui a sa racine de la grosseur d'une noix, garnie de plusieurs petites racines noirâtres d'environ demi pied de long, assez semblable à l'Ellebore noir, d'ou sortent plusieurs grosses tiges, creuses, d'un vert rougeâtre, après lesquelles naissent d'abord des feuilles d'un vert obscur & découpée, & ensuite des ombelles garnies de fleurs blanches & d'une petite graine ronde & plate, laquelle est usitée en Angleterre pour mettre en dragées, aussi bien que ses côtes que l'on confit au sucre, & que l'on appelle *Angelique confite*; de même que sa racine quand elle est récente.

Angelique
confite.

On employe l'Angelique confite dans les fièvres malignes, dans les indigestions, pour les ventuosités, crudité d'estomach & autres.

On choisira l'Angelique en belles racines grosses, longues, blanches au dedans; d'une couleur obscure par dessus, non vermouluë, à quoi elle est fort sujette, pour peu qu'on la garde, & qu'elle soit d'un goût & d'une odeur suave, & aromatique, accompagnée d'un peu d'amertume. On doit préférer celle de Bohême à toute autre, si l'on en peut avoir; sinon se contenter de celle que nous tirons d'Angleterre & d'Hollande.

On prendra garde aussi que ce ne soit des racines du Meon, que les Bourguignons nous apportent à Paris, & qu'ils vendent aux gens qui ne s'y connoissent pas, pour de l'Angelique, ce qui sera facile à connoître, pour le peu que l'on y prenne garde, tant parce que la véritable Angelique est assez approchante en figure à l'Ellebore noir, & le Meon est en racine comme le Persil, grisâtre au dessus & blanc dedans, presque sans odeur, ce qui est bien contraire à l'Angelique, qui est noirâtre & d'une assez agréable odeur.

Les belles qualités de cette plante, principalement de sa racine, lui ont fait donner le beau nom qu'elle porte: Elle contient beaucoup d'huile & de sel volatil, elle est stomachal, cordial, cephalique, vulnèraire, & résiste au venin prise en poudre depuis une dragme jusqu'à une dragme & demie, dans des liqueurs appropriées pendant quelques matins de suite; on s'en sert aussi en forme de cataplasmes apliqués sur les morsures des bêtes enragées. On l'employe enfin dans plusieurs compositions alexitaires. *In fol. p. 71.*

De l'Imperatoire. Fig. 59.

L'IMPERATOIRE est la racine d'une plante qui a ses feuilles vertes, rudes, & dentelées, après lesquelles naissent des ombelles chargés de fleurs blanches, d'où sort une petite graine, qui a beaucoup de rapport à celle de l'Angelique.

On choisira l'Imperatoire en belles racines nouvelles, difficile à rompre, de couleur brune au dessus & verdâtres au dedans, d'une odeur forte & d'un goût aromatique. On doit préférer celle des Monts d'or en Auvergne, ou de quelqu'autres grandes Montagnes à celle qui croît dans nos jardins.

On attribué à cette racine les mêmes propriétés qu'à l'Angelique, ce qui fait que quelques-uns disent que le nom d'Imperatoire

ratoire lui a été donné, tant à cause de toutes ces belles qualités, que parce que c'est un Empereur qui en a fait la découverte : la seule difference, c'est que l'on ne la confit pas. *In fol.*
p. 72.

De la Gentiane. Fig. 60.

LA GENTIANE est une plante ainsi appelée, à cause que le Roy Gentius en a le premier découvert les belles qualités. Elle croît en abondance aux environs de Chabli en Bourgogne, & aux lieux les plus humides, tant de la Bourgogne que des autres endroits de la France, & même sur les Pirenées & sur les Alpes.

La racine, qui est la seule partie de la plante que nous vendons, est quelquefois grosse comme le bras, divisée en quelques racines épaisses comme le pouce, ou comme le petit doigt, jaunâtres & d'une amertume insupportable. Les feuilles sont en quelque façon semblables à celles du plantin, & naissent deux à deux à chaque nœud des tiges. Elles sont lissées, vertes, pâles, & traversées d'un bout à l'autre par des nerfs relevez en dessous. Les tiges sont droites, fermes, de deux à trois pieds de hauteur, garnies de fleurs jaunes dans le mois de Juin, qui sont rangées par anneaux & par étages dans les aisselles des feuilles. Chaque fleur est d'une seule pièce coupée en cinq parties fort étroites & fort pointuës. Le pistile qui est au milieu produit une capsule qui s'ouvre en deux parties dans sa couleur, & qui renferment plusieurs graines assez rondes, mais fort plates, qui sont dans le mois de Juillet en leur maturité.

On la doit choisir de moyenne grosseur, nouvelle, bien sèche, parce qu'elle diminue beaucoup en sechant, & la moins garnie de petites racines & de terre qu'il se pourra. On prendra garde aussi qu'elle n'ait été séchée au four, ce qui se pourra connoître facilement, en ce que celle qui a été séchée au four est noirâtre en dedans, qui est le contraire de celle qui a été séchée à l'air, qui est d'un jaune doré.

Cette racine est chaude, aperitive, febrifuge, cordiale, histerique, stomachique & alexiphormaque. Elle est employée dans plusieurs compositions Galeniques, & fort recommandée en poudre avec la Theriaque appliquée pour les morsures de chiens enragés : comme aussi pour les douleurs de dents, en en mettant comme l'on fait de la Pyrette, & enfin pour mettre dans

les playes, comme l'on fait de l'éponge préparée. Elle est de plus sudorifique, & l'on s'en sert avec succès dans les fièvres intermittentes, ce qui lui a fait donner le nom de Kinquina d'Europe. *In folio*, page 73.

Kinquina
d'Europe.

Du Dictame blanc. Fig. 61.

LE Dictame blanc ou la Fraxinelle, est une plante dont les racines sont blanches, plus menuës que le petit doigt; un peu ameres, & d'une odeur assez forte. Les tiges sont hautes de deux pieds, rougeâtres, accompagnées de quelques feuilles semblables à celles du Frêne, & chargées à la cime en maniere d'épy, de grandes fleurs gris-de-lin, mélangées de purpurin, composées de cinq feuilles assez pointuës, & de quelques filets plus longs & recourbez, au milieu desquelles est placé un pistile qui produit une tête distinguée en cinq graines, dans lesquelles on trouve des semences noires, luisantes, ovales, pointuës par un bout.

On doit choisir cette racine grosse, blanche dessus & dedans & la moins remplie de petits fibres, & la mieux mondée qu'il se pourra.

Cette plante se trouve dans les Forêts de Provence & de Languedoc. Sa racine est alexitaire, & propre pour les morsures des bêtes venimeuses, pour les vers, pour les tranchées, & pour faire uriner. On s'en sert aussi pour les maladies convulsives. Elle contient beaucoup d'huile & de sel essentiel. Messieurs Zuvelfer, Charas & la plupart des Auteurs modernes, substituent la poudre de cette racine à la farine d'orobe pour faire les trochifques de scilles. *In folio*, page 75.

De la Carline blanche. Fig. 62.

LA Carline ou Caroline blanche, & quelquefois appelée Chameleon blanc ou Chardonnette, est une plante qui a sa racine de la grosseur du pouce, brune & gersée au dehors & blanche en dedans, longue depuis un pied jusqu'à deux, d'une odeur forte & d'un goût assez agréable. Les feuilles sont disposées en rond & couchées sur terre, d'un vert pâle, ondées & fort découpées, de chaque côté garnies de piquants ou petites épines. La fleur se trouve parmi ses feuilles attachées à la racine, sans tiges, larges de quatre à cinq pouces, plattes & semblables à un petit



Carline Blanche



Carline Noire



Grande

Valerianne.



Ditto Petite.

1870
The first of the year
was a very cold one
and the snow lay
on the ground for
many days.

9.

The second of the year
was a very warm one
and the snow melted
in a few days.
The weather was
very pleasant
and the people
were very happy.
The crops were
very good
and the harvest
was a success.

bassin, bordée de quelques feuilles étroites & pointuës. Les semences viennent après les fleurs; elles sont assez longues & soutiennent une aigrette blanche.

On doit choisir cette racine nouvelle, bien nourrie & seche, d'un goût doux & d'une odeur aromatique, & prendre garde que ce ne soit d'autres racines que l'on lui substituë bien souvent à sa place, sur tout lorsqu'elle est chere.

C'est un des meilleurs remedes que nous ayons contre la peste; c'est pourquoi l'on tient communement qu'elle fût montrée par un Ange à l'Empereur Charlemagne pour guérir les Soldats pestiferez de son Camp, ce qui fut cause qu'il lui donna son nom, *Carolina quasi à Carolo.*

On l'appelle aussi Chameleon, parceque ses feuilles semblent changer de couleur, suivant que le soleil donne dessus, à l'imitation du Chameleon qui prend différentes couleurs, suivant les différentes passions qui l'agitent.

Dioscoride & Bauhin appellent la Carline blanche; *Carlina à caulos magno flore.* In fol. p. 76.

La Carline noire ou Chameleon noir, est tout-à-fait semblable à celui que nous venons de décrire, si ce n'est que cette espece s'éleve en tige, & ses feuilles sont d'un verd plus obscur; il est vrai que Mathiole parle d'une autre espece dont les fleurs sont purpurines, mais c'est une plante très-rare & qui n'est d'aucun usage.

Carline
noire.
Fig. 63.

Les vertus de la Carline ordinaire, sont de combattre le poison, d'exciter les sueurs, de pousser par les urines, & d'emporter les obstructions, aussi s'en sert-on dans la peste, dans l'hydropisie; dans la passion hypocondriaque, & dans de semblables maladies. Cette plante se trouve dans les Alpes & dans les Pirenées, ainsi que dans le mont d'Or en Auvergne, & ces deux Carlines y sont si communes, que les Paysans mangent les racines & les artichaux, lorsqu'elles sont encore jeunes & tendres. Quelques-uns prétendent que les artichaux ou fleurs de ces plantes, s'ouvrent & se ferment suivant que le tems est plus ou moins beau.

La racine de la Carline noire differe de la blanche, en ce qu'elle est ordinairement comme à demi ouverte, & moins pesante que la racine de Carline blanche. *In fol. p. 76.*

De la grande Valeriane. Fig. 64.

LA grande Valeriane, que Jean Bauhin appelle *Valeriana major odorata radice*, est une plante dont les racines sont grosses comme le pouce, brunes au dehors, ridées comme par anneaux, garnies de fibres sur les côtes, d'une odeur fort aromatique & fort désagréable. Elle est de la hauteur de trois pieds, creusée, droite, accompagnée à chaque nœud de deux feuilles opposées vis-à-vis. Les premières sont quelquefois entières, mais les autres sont fort découpées de chaque côté jusques proche la côte. Les fleurs sont blanches & sentent comme le jasmin; elles naissent en bouquets. Au haut des branches ce sont de petits tuyaux recoupez en cinq petites parties dans le haut, & laissent après elles des semences plates & languettes, chargées d'une houpe velue & blanchâtre. *In fol. p. 77.*

Petite Valeriane.
Fig. 65.

La petite Valeriane a les racines menuës & de bonne odeur. Les feuilles qui naissent des jets sont presque par ovales, mais pointuës par le bout. Les tiges n'ont environ qu'un pied & quelques pouces de hauteur, accompagnées à chaque nœud de deux feuilles découpées menu jusqu'à leurs côtes. Les fleurs sont purpures, semblables à celles de la grande Valeriane, mais très-menuës; leur semence est de même. A l'égard du choix de ces deux racines, elles doivent être nouvelles & bien seches, le moins remplies de fibres qu'il sera possible. On se sert de ces racines, sur tout de la grande, contre les poisons & contre la peste, & pour guerir l'athisme, la vieille toux, & l'hydropisie, pour les obstructions de foye, l'épilepsie & même dans les maladies des femmes, depuis deux dragmes jusqu'à quatre en substance & en poudre dans du vin blanc ou autres liqueurs convenables: Elles sont encore employées dans plusieurs autres compositions Galeniques. Quelques Auteurs donnent à ces racines le nom de Phu-pontique. *In fol. p. 77.*

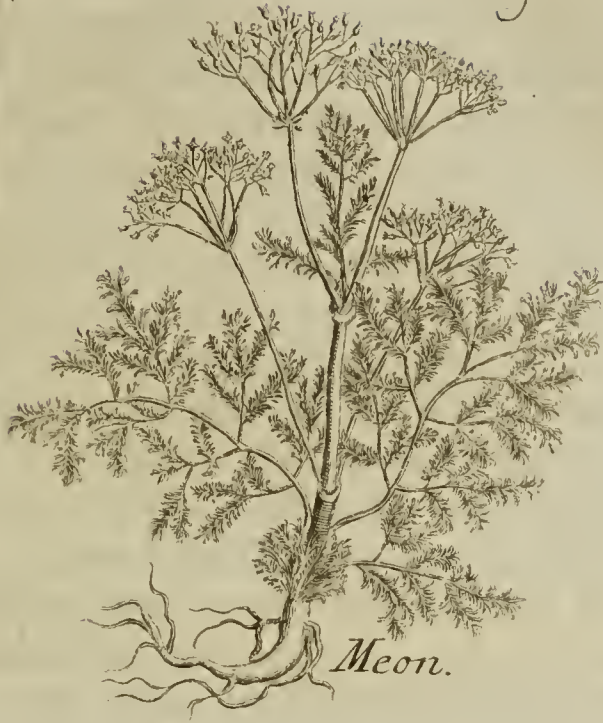
Phu-pontique.

Du Mehon. Fig. 66.

LE Mehon, ou Meum, ou Meu, que les anciens ont surnommé Athamantique, à cause d'une Montagne de Grece nommée Athamanthe, est une racine de la grosseur du petit doigt, noirâtre en dehors, blanchâtre en dedans, longue, accompa-

P. 84.

f. 66.



Meon.

P. 84.

f. 67.

f. 68.



Tormentille.



Bistorte.

gnée de quelques racines plus menuës, âcre, un peu amere, & d'une odeur assez aromatique. Les feuilles sont semblables à celles du fenouil, mais plus petites, plus découpées & beaucoup plus menuës. Les tiges ont un pied de hauteur, chargées de quelques ombelles de fleurs blanches, composées de cinq petites feuilles, après lesquelles naissent deux semences brunes, plus grosses que celles du fenouil, & plus canelées; c'est ce qui a donné sujet à plusieurs de croire que le Mehon étoit une espece de Fenouil ou d'Aneth, & de l'appeller Aneth ou Fenouil tortu.

On choisira cette racine nouvelle, d'une bonne odeur, la moins vermouluë & chargée de poussiere qu'il se pourra.

Le Mehon est une racine alexitaire, sudorifique, histerique, diuretique, & stomachique, prise en poudre dans du vin au poids d'une dragme: comme aussi employée dans la Theriaque & autres compositions alexitaires.

Tout le Mehon que nous vendons nous est apporté des Montagnes d'Auvergne, de la Bourgogne, des Alpes & des Pirenées. *In fol. p. 78.*

De la Tormentille & Bistorte. Fig. 67. & 68.

LA TORMENTILLE que l'on employe dans la Medecine, que C. Bauhin appelle *Tormentilla silvestris*, est une plante dont la racine est un tubercule gros comme le pouce, brun en dehors ou rougeâtre, stiptique & accompagné de quelques fibres. Les feuilles sont semblables à celles de la Quinte-feuille, lissées, luisantes, soutenuës de six ou sept sur une queue. Ses tiges sont basses, courtes, branchuës, chargées de quelques fleurs à quatre feüilles jaunes, après lesquelles on trouve un bouton ou sont entassées quelques semences menuës.

Les meilleures racines de Tormentille viennent dans des lieux herbeux & humides des Alpes & des Pirenées. On employe ces racines dans les confectons alexitaires; elles sont sudorifiques & résistent aux poisons; on les ordonne aussi pour la dissenterie.

On doit choisir la Tormentille nouvelle, seche, & des pays chauds, étant meilleure que celle qui croît dans nos jardins. *In folio, page 79.*

La Bistorte est une plante dont la racine est grosse comme le pouce, tortuë & roulée sur elle-même, ridée par anneaux; brune en dehors, couleur de chair en dedans, accompagnée de Bistorte.
Fig. 68.

fibres chevelus & d'un goût astringeant. Ses feuilles sont assez semblables à celles de la Patience sauvage, vert gay en dessus, vert de mer en dessous. La tige est en fleur à la fin de May, garnie de quelques feuilles dans sa longueur, qui sont plus petites que les premières. Les fleurs sont couleur de chair entassées en épy, mais fort petites & fort touffues; elles laissent chacune après elles une semence à trois coins assez aigus. Cette espèce est nommée par C. Bauhin, *Bistorta major radice magis intorta*.

La Bistorte vient dans les Alpes & dans les Pyrénées, dans les Montagnes d'Auvergne & autres. On employe cette racine dans les occasions où il faut resserer, comme dans tous les cours de ventre & dans les hernies, elle fortifie encore & résiste aux poisons.

On la doit choisir bien nourrie, nouvelle, brune au-dessus & rougeâtre au-dedans, & des pays chauds. *In folio*, page 79.

Des Aristoloches Fig. 69.

NOUS vendons ordinairement de trois sortes d'Aristoloches. Scavoir, la longue, la ronde & la légère. Il y en a une quatrième qui est la Clematite ou Sermenteuse; mais comme nous n'en faisons aucun négoce, c'est pour ce sujet que je n'en parlerai point.

L'Aristoloché ronde est une plante qui a sa racine tubéreuse, charnuë, de différente grosseur, y en ayant qui ont jusqu'à trois pouces de diamètre; elles sont irrégulières, c'est-à-dire, qu'elles sont ordinairement plus larges par le bas, & comme élevées en côte semblable à une truffe. Cette racine est d'une amertume insupportable, jaunâtre en dedans, brune en dehors, d'une odeur qui n'est pas désagréable, & garnie de quelques fibres déliées. Plusieurs tiges sortent de sa partie supérieure, elles levent à la hauteur d'un pied, accompagnées alternativement de feuilles assez rondes, attachées sans pédicule & qui embrasse la tige par une basse échancrée en deux oreilles arondies. Les fleurs naissent dans les aisselles de ces feuilles, ce sont des tuyaux jaunâtres & rayez le long d'un pouce & demi, croisez en de-là de leur moitié, & aplatis en manière de langue de bœufs, d'un rouge très-foncé, & qui approche souvent de la couleur de fuye; elles sont sans odeur; les semences sont noires, très-minces & très-plattes, presque triangulaires, & sont renfermées dans de petits fruits membraneux, verts dans le commencement, bruns dans leur maturité,



*Aristolochie
Clematite.*



*Aristolochie
Tenuis.*



*Aristolochie
Longue.*



*Aristolochie
Ronde.*

divisez dans leurs longueurs en six cellules. *In folio*, page 80.

L'Aristolochie longue est une racine semblable à un raifort, mais beaucoup plus grosse & plus longue, charnuë, cassante, brune en dehors, jaunâtre en dedans, fort amere, & accompagnée de quelques fibres. Ses tiges sont plus longues que celles de la ronde, couchées à terre, garnies alternativement de feuilles qui ne sont pas tout-à-fait si rondes que celles de la précédente, & qui sont soutenuës par une petite queuë. Les fleurs sont à-peu-près comme celles de la ronde, mais les fruits sont de la figure d'une petite poire, & renferment aussi dans leur cellules des semences très-aplaties & noires. *In fol. p. 81.*

L'Aristolochie que Jean Bauhin nomme *Aristolochia Polyrrhizos*, & Charles Bauhin *Aristolochia Pistolochia dicta*; est la plus petite de toutes ses racines, sont composées d'une infinité de fibres jaunâtres fort menuës, attachées à la même tête, accompagnée de chevelu, fort ameres, & de fort bonne odeur. Ses tiges sont foibles, minces, couchées à terre, garnies alternativement de feuilles plus petites & plus pâles que celles des autres, de la figure d'un cœur renversé, & soutenuës par des pédicules très-déliées de leurs aisselles, d'où naissent des fleurs semblables à celles de la ronde, plus petites pourtant, jaunâtres, mêlées de couleur de suye, ses fruits sont aussi plus petits. Et c'est cette Aristolochie que nous vendons sous le nom d'Aristolochie *Tenuis*, ou sous celui d'Aristolochie legere, quoique mal-à-propos, puisque le mot Latin *Tenuis*, ne signifie pas léger, mais menu ou délié.

L'Aristolochie Clematite a les racines fibreuses qui tracent de tous côtés, ameres, & d'une odeur assez agreable. Les tiges sont hautes de deux à trois pieds, droites, fermes, plus fortes que celles des precedentes, accompagnées alternativement de feuilles plus grandes, taillées pour ainsi dire en cœur, renversées d'un vert plus pâle & soutenuës par des queuës assez longues. Les fleurs naissent en foule dans les aisselles de ces feuilles jaunes, pâles, de même figure que celles des autres especes, mais plus petite. Leur fruit au contraire est plus gros, ovale & divisé en six cellules, remplies de semences très-plates, & comme triangulaire; C. Bauhin appelle cette espece *Aristolochia clematilis recta*. *In fol. p. 81.*

Toutes ces especes se trouvent dans les prez & dans les vignes de Provence & de Languedoc, excepté l'Aristolochie *Tenuis*, qui aime les bois, les olivettes, & les colines seches & pierreuses

des mêmes pays, aussi est-elle plus aromatique & plus forte.

Messieurs Rondelet & Charas ont raison de préférer l'Aristoloché *Tenuis* à la Clematite pour la Theriaque. Toutes les Aristoloches emportent les obstructions & sont purgatives. On s'en sert tous les jours avec succès pour les décoctions, injections, lotions, & potions détersives & vulnérables. On employe sur tout la ronde & la longue, pour modifier les ulcères & dans la gangrenne.

A l'égard du choix des Aristoloches, elles doivent être seches & bien nourries, principalement la ronde & la longue, en ce qu'il s'en trouve qui est aride, ridée & seche; qu'il n'y a que la peau; au lieu que la belle Aristoloché doit être pesante, jaune dedans, grise dessus & unie; & la *Tenuis* doit être en belles racines, semblable à l'Eleborre noir, la mieux nourrie, la plus nouvelle, & la plus seche que faire se pourra. L'Aristoloché *Tenuis* n'a gueres d'autres usages que pour la Theriaque. *In fol. p. 81.*

De la Pirettre. Fig. 70.

LA Pirettre est une racine de moyenne longueur, de la grosseur du petit doigt, grisâtre au dessus, blanchâtre en dedans, garnie de quelques petits fibres, d'un goût âcre & brûlante. Elle produit des feuilles petites, vertes, & des fleurs de couleur incarnat semblables à nos marguerites.

On choisira la Pirettre nouvelle, bien nourrie, seche, malaisée à rompre, du goût & de la couleur ci-dessus.

La Pirettre nous est apportée par Marseille du Royaume de Tunis, où elle croît communément. Elle est fort en usage pour appaiser les maux de dents, étant tenuë dans la bouche, dans la Paralyse de la langue, & dans les fluxions de tête, prise en substance depuis un scrupule jusqu'à une demie dragme, depuis quatre jusqu'à huit dragmes en décoction prise en lavement. On s'en sert aussi pour faire du vinaigre. Le nom de Pirettre lui vient de sa qualité brûlante. Quelques-uns veulent que Pyrus Roy d'Épire, en ayant le premier découvert les vertus lui a fait donner son nom, & d'autres racines salivaires, à cause qu'elle fait cracher. *In fol. p. 82.*

Pied d'Alexandre.
Fig. 71.

Il y a encore une autre espèce de Pirettre que nous appelons pied d'Alexandre, qui est une petite racine de la longueur d'un demi pied, d'un gris brun au dessus, & blanchâtre dedans, garnie



Piretre.



Pied d'Alexandre.



Behen Blanc.



Behen Rouge.

garnie de quelque peu de fibres, au haut de laquelle est une espece de barbe comme au *Meum*, d'un goût âcre & mordicant, approchant de celui de la Pirettre; c'est pour ce sujet qu'on la nomme Pirettre sauvage; & quelques-uns l'employent & la vendent pour la vraye Pirettre, ce qui ne sera pas difficile à connoître, en ce qu'elle est plus menuë, plus longue, & est apportée par botte. Cette plante a ses feuilles fort petites, d'un vert jaunâtre, & ses fleurs par ombelles, d'un rouge pâle. Elle nous est apportée d'Hollande & autres endroits.

Il la faut choisir nouvelle, en grosses racines comme la précédente, & rejeter celle qui est en filets. On se sert de cette racine comme de l'autre Pirettre pour faire du vinaigre, mais pour la Medecine elle est de peu d'usage. Toutes les deux contiennent beaucoup de sel âcre & d'huile. *In fol. p. 82.*

Du Behen blanc & rouge. Fig. 72. & 73.

LE Behen blanc est une racine semblable à la Pirettre, grisâtre au dessus, & un peu plus blanche par dedans, d'un goût presque insipide; cependant étant tenu un peu dans la bouche, il y reste une amertume assez désagréable.

Cette racine nous est apportée des mêmes endroits que la suivante, & a ses feuilles presque de la même figure, excepté qu'elles sont accompagnées par le bas de quatre petites feuilles, de même forme & couleur à l'opposite l'une de l'autre, du milieu desquelles sort une tige haute garnie de quelque peu de feuilles, & d'une fleur par boutons remplie d'écailles, lesquelles étant épanouïes jettent une petite fleur jaune.

On choisira le Behenen grosses racines, non cariées, difficile à rompre, les plus nouvelles qu'il sera possible & du goût ci-après. Il est propre aux mêmes usages que le Behen rouge, & on lui substitué les mêmes racines. *In fol. p. 83.*

Le Behen rouge est une racine qui nous est apportée coupée par tronçons comme le Jalap du mont-Liban, & autres endroits de Syrie, laquelle étant dans terre est de la figure de nos gros ^{Behen rou-} ^{g^c.} ^{Fig. 73.} navaux, garnie de fibres, de couleur brune au dessus & rougeâtre dedans, d'où sortent des feuilles vertes, longues, & semblables à celles du Limonium; c'est pourquoi quelques-uns veulent que ce soit la seconde espece, du milieu de laquelle sortent des tiges garnies de fleurs rouges, rangées deux à deux, de la

figure d'une petite grenade ou du poivre de la Jamaïque. *In folio*, page 83.

On les choisira seches, en belles ruelles, hautes en couleurs, d'un goût astringeant, aromatique & nouvelles, étant faciles à se carier. Elles sont quelque peu usitées en Médecine, mais le plus souvent ceux qui en ont besoin à cause de leur rareté, se servent des racines d'Angelique, de Zedoaire, de Bourache ou de Buglose, ce qui ne se doit néanmoins pas faire que dans une extrême nécessité. On estime que c'est un cordiaque pour résister aux venins, pour tuer les vers, appaiser les convulsions, augmenter la semence, pour fortifier; Elles contiennent beaucoup de sel & d'huile, & sont d'usage pour quelques compositions Galéniques.

De l'Orcanette. Fig. 74.

L'Orcanette est une racine de moyenne grosseur & longueur, d'un rouge foncé au dessus, & blanche au dedans, laquelle produit des feuilles vertes, rudes, semblable à la buglose; c'est pourquoy quelques-uns l'appellent Buglose sauvage, du milieu desquelles sort une tige droite garnie de petites feuilles, & de fleurs par boutons en forme d'étoile, d'un bleu mourant.

On choisira l'Orcanette nouvelle, souple, néanmoins seche, d'un rouge foncé au dessus, blanche au dedans, avec une petite tête de couleur bleuë, & qu'étant frotée tant soit peu moiillée ou à sec, sur l'ongle ou sur la main, fasse un beau vermeil.

Comme la teinture de cette racine ne consiste que dans sa superficie, ceux qui en auront besoin pour donner couleur à leurs cires, pomades, graisses ou huiles, préféreront la menuë à la grosse, & si elle est nette, ils en feront un très-beau rouge, pourvû qu'il n'y ait point de l'humidité dans ce qu'ils voudront rougir. L'Orcanette croît en Provence, c'est pourquoi nous la tirons de Marseille & de Nîmes en Languedoc. *In fol. p. 84.*

L'Orcanette est astringente & détersive, & arrête le cours de ventre étant prise en décoction; elle est encore employée pour déterger & sécher les vieux ulcères, & contient beaucoup d'huile & peu de sel. Il y a encore l'Orcanette du Levant ou de Constantinople, qui est une racine d'une nature assez surprenante, tant à cause de sa grandeur & grosseur, qui se trouve assez sou-

p. 90.

f. 74.



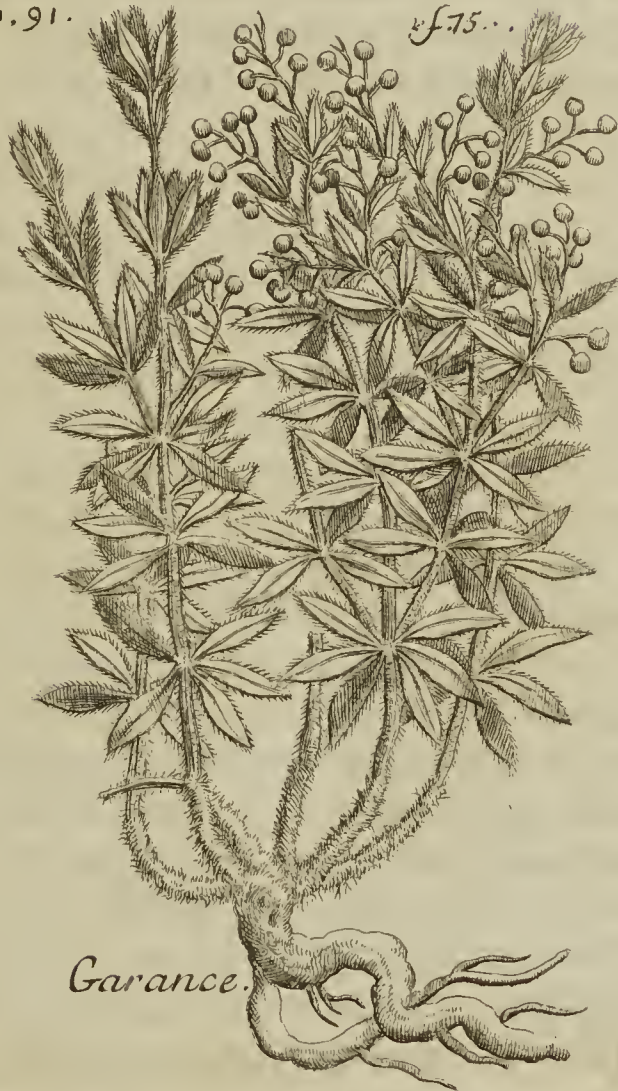
*Orcanette
Ordinaire.*

*Orcanette de
Levant.*



p. 91.

f. 75.



Garance.

vent de celle du bras, qu'à cause de sa figure qui n'est en apparence qu'un amas de feuilles, longues & larges, tortillées ensemble comme le tabac à l'andouille, que par la diversité de ses couleurs, dont la principale est d'un rouge fort obscur, qui est suivie par intervalle d'un très-beau violet, & au haut de laquelle il y paroît une espece de moisissure blanche & bleuâtre, qui est comme sa fleur; au milieu de ladite racine il s'y trouve un cœur qui est une petite écorce mince, longue comme la canelle, d'un très-beau rouge par dessus, & blanche dedans. Cette Orcanette est de très-peu d'usage, quoiqu'elle soit meilleure que la nôtre. *In folio*, page 84.

De la Garance. Fig. 75.

LA GARANCE, que nous appellons aussi *Rubia tinctorum*, est une plante dont les racines sont nombreuses, rampantes, longues, divisées en plusieurs branches, rouges par-tout, ligneuses, d'un goût astringeant, qui poussent des tiges longues, fermentives, nouées, rudes, jettant de chacun de leurs nœuds cinq ou six feuilles oblongues étroites qui environnent leur tige en forme d'étoiles. C'est de cette racine dont les Hollandois retirent un si grand profit, par la quantité de Garance qu'ils envoient en differens pays, sur-tout en France.

La Garance nous vient en trois sortes de manieres, que nous distinguons sous le nom de Garance en branches, de Garance grappe ou robbé, & de Garance non robbé. La Garance en branches est celle qui nous est envoyée en racine, telle qu'elle est tirée de terre n'ayant autre préparation que d'être sechée. La seconde est la grappe ou robbé, qui est de la Garance en branche dont on a retiré la premiere écorce & le cœur, & qui par le moyen de certains moulins a été réduite en poudre grossiere telle que nous la voyons. La troisiéme est la non-robbé, c'est-à-dire, que c'est de la Garance en branche qui a été mouluë & réduite en poudre. Ainsi la meilleure Garance est la grappe ou robbé, qui pour être de la belle qualité, doit être, étant nouvelle tirée des balles ou tonneaux, d'un rouge pâle, & qui en vieillissant rougit & devient d'un très-beau rouge. Celle de Zelande est estimée la meilleure. Les Garances servent aux Teinturiers. Elles sont aussi d'usage en Médecine, parce qu'elles sont chaudes, dessicatives & vulneraires: conviennent aussi dans les obstructions du foye & de la ratte,

dans la jaunisse, & dans les suppressions d'urine. *In fol. p. 85.*

De la Salsepareille. Fig. 76.

LA SALSEPAREILLE, est les longs filamens de la racine d'une plante qui rampe sur les murailles, & le long des arbres, qui a ses feuilles pointuës, longues & étroites, garnies de nerveures & d'une couleur verte. Au bas des feuilles naissent des petits filamens en forme de mains pour s'attacher aux arbres de même que la Vigne-vierge; au sommet des branches naissent de petites fleurs blanches, en forme d'étoiles, d'où sortent des petits fruits rouges d'un goût aigrelet.

Cette plante croît en abondance dans la Nouvelle Espagne & au Perou, & même dans les grandes Indes, & aime extrêmement les lieux humides & marécageux.

Quelques-uns veulent que la Salsepareille soit la même plante que celle que nous avons fort communément en France, & que nous appellons *Smilax aspera major*. Mais quoiqu'il en soit, je dirai que nous vendons de deux sortes de Salsepareille; sçavoir la Salsepareille des Indes, d'Espagne, & la grosse Salsepareille de Marahan. La plus belle & la meilleure de ces deux Salsepareilles est celle d'Espagne, laquelle pour être de la bonne qualité, doit être en longs filamens, de la grosseur d'une plume à écrire, grise au-dessus, & d'un blanc accompagné de deux rayes rougeâtres en dedans, facile à fendre en deux, & qu'en la fendant il n'en sorte point de poussière ni d'éclats vermoulus, & qu'étant bouillis dans l'eau la rende d'une couleur rouge. On doit rejeter celle qui est humide, extrêmement menuë, remplie de fibres, aussi-bien qu'une certaine Salsepareille d'Hollande, en petites bottes coupées par les deux bouts. Il y en a qui veulent que la Salsepareille rougeâtre au-dessus en bottes longues, qui nous vient ordinairement par Marseille, ne soit pas d'une bonne qualité, mais pour mon particulier j'affirmerai n'avoir trouvé aucune différence d'avec la Salsepareille véritable d'Espagne. On doit encore absolument rejeter cette grosse Salsepareille bâtarde, ou de Marahan, que quelques-uns appellent mal-à-propos Salsepareille de Moscovie, étant plus propre à allumer le feu que d'être employée dans la Médecine, & qui ressemble plutôt à du ferment qu'à de la Salsepareille.

La Salsepareille est sudorifique, dessicative, propre pour la goutte,



Sarsaparille des Indes d'Espagne.



Sarsaparille de Maranhão.



Sassafras.

P.93.

f.78.



Azarum.

P.94.

f.79.



Azarina.

P.95.

f.80.



Reglisse.

les rhumatismes, humeurs froides & autres ; elle est employée pour les maladies secrètes, pour dégraisser ceux qui sont trop chargés de cuisine , on la prend en ptisane & même en poudre : la dose est pour les ptisanes depuis une once jusqu'à une & demie, quelquefois plus, quelquefois moins, suivant l'intention du Médecin.

De la Squine. Fig. 77.

LA Squine, que nous appellons fort communément Esquiline, est une racine noueuse, bossuë, rougeâtre au dessus & en dedans, qui étant dans terre pousse des tiges rempantes le long des autres arbres, d'où sortent des feuilles grandes, vertes & faites en forme de cœur, & la tige est toute garnie de petits piquans en maniere d'épines.

La Squine que nous vendons nous est apportée de plusieurs endroits des grandes Indes & de la Chine, tant par la voye d'Hollande, d'Angleterre, que de Marseille, tantôt brutte, c'est-à-dire comme elle est tirée de terre, mais le plus souvent mondée en partie de sa premiere peau, tant pour lui ôter ces extrêmités que pour la rendre plus de vente.

On doit choisir la Squine pesante, resineuse, difficile à couper, mondée de sa premiere peau, d'une couleur rougeâtre, & prendre garde qu'elle n'ait été mangée des vers, & que les trous n'en ayent été rebouchés avec du bol ou autres terres glaises, comme il n'arrive que trop souvent.

La Squine est fort en usage pour faire des ptisanes sudorifiques, & est employée aux mêmes choses que la Salsepareille, c'est ce qui fait qu'elles ne vont guères l'une sans l'autre.

Il croît aux Isles Antilles une grosse racine, que quelques-uns ont voulu dire être la véritable Squine ; mais comme cela ne se peut confirmer, je renvoye le Lecteur au Livre du R. P. du Tertre, qui en a fait une belle & ample description ; & comme cette relation ne regarde aucunement notre négoce, c'est le sujet pourquoy je n'ai pas jugé à propos de la rapporter ici. *In fol. page 87.*

De l'Azarum. Fig. 78.

L'*Azarum*, que l'on appelle vulgairement Cabaret ou Nard sauvage, est une racine qui se trouve fort communément en plusieurs endroits du Levant, dans le Canada, & même en

France, sur tout vers Lyon, d'où nous vient presque tout celui que nous vendons.

Cette racine étant dans terre pousse des tiges, à la sommité desquelles il y naît des feuilles vertes, épaisses & faites en cœur, & des fleurs par boutons comme la rose d'une couleur rougeâtre.

On doit choisir l'*Azarum* véritable Levant, s'il est possible, en belles racines, non fibreuses ni brisées, mais d'une couleur grise dessus, & en dedans d'une odeur pénétrante, d'un goût âcre accompagné d'un peu d'amertume. On prendra garde que ce ne soit des racines d'*Azarina*, que l'on nous apporte le plus souvent de la Bourgogne, ce qui sera facile à connoître, en ce que l'*Azarum* est en petites racines grises de la grosseur d'une petite plume à écrire; & l'*Azarina* est en petites racines noirâtres, seches, arides, & si remplies de filamens, que l'on ne sçait ce que c'est, parce qu'on a de la peine à distinguer les véritables racines d'avec les filamens.

Azarina.
Fig. 79.

L'*Azarum* est quelque peu usité dans la Médecine; il est vomitif, étant employé en infusion depuis deux dragmes jusqu'à demie-once, dans huit onces de vin blanc, & en poudre depuis une dragme jusqu'à deux: il est diurétique employé dans l'eau commune, & entre aussi dans quelques compositions Galéniques; mais son plus grand usage est pour faire prendre en poudre aux chevaux qui ont le farcin dans du son mouillé, depuis une once jusqu'à deux; & cette racine est si convenable pour guérir cette maladie, qu'il s'en consomme présentement une grosse quantité.

Il est à remarquer que l'*Azarum* est une plante dont la racine est presque à ras de terre, c'est-à-dire qu'elle n'entre pas avant, & il se trouve de ces racines sous lesquelles il y a au-dessous, environ un pied dans terre, une maniere de truffes rondes, d'une couleur jaunâtre au-dessus & blanche dedans, lesquelles, si on les presse, il en sort un lait qui est caustic comme le feu. J'ai été bien aise d'avertir le Public de cet article, ne sçachant pas que personne en ait jamais eu aucune connoissance, ni en ait jamais écrit. *In fol. p. 88.*

De la Reglisse. Fig. 80.

LA Reglisse, que les Latins appellent *Glicyrrhiza*, *Liquiritia*, *Radix dulcis*, est une plante qui a ses feuilles gluantes, vertes, luisantes & à demi rondes, & ses fleurs sont semblables aux Hyacinthes de couleur purpurine, d'où sortent des gouffes qui forment ensemble une boulle ronde où est contenuë la semence.

La Reglisse que nous voyons à Paris nous est aportée par balles de divers endroits d'Espagne, mais principalement du côté de Bayonne & de Saragosse, Capitale de l'Arragon, où cette Plante croît en très-grande quantité.

On choisira la Reglisse nouvelle, unie, de la grosseur du gros doigt, rougeâtre au-dessus & d'un jaune doré en dedans, facile à couper, d'un goût doux & agréable, telle qu'est celle de Saragosse, qui est la meilleure. Ainsi elle doit être préférée à celle de Bayonne, qui est ordinairement grise par dessus, menuë, terreuse & de fort peu de garde. On doit être soigneux de la conserver, de peur qu'elle ne se gâte; car si-tôt que cette marchandise a souffert, il arrive comme à la gangrenne, parce qu'aussi-tôt qu'un morceau a commencé à se gâter par les deux bouts, le reste ne manque pas en peu de tems de se corrompre; cela arrive principalement lorsqu'elle est venuë par la pluye ou par la gelée, ou pour avoir sejourné à la cave.

A l'égard de la Reglisse sèche, on la doit choisir jaune & bien sèche, & prendre garde que ce ne soit des rebuts de balles, qui est ordinairement noire, étouffée & de nulle valeur.

La Reglisse sèche & jaune peut être employée au lieu de la verte, & même elle doit être préférée, en ce qu'elle est moins amere, qu'elle foisonne plus & est d'une meilleure qualité (a).

L'usage de la Reglisse est trop connu pour m'y arrêter.

La Reglisse sèche en poudre, prise avec partie égale de fleur de soufre, depuis deux onces jusqu'à quatre, suivant la grandeur du cheval, deux fois le jour pendant huit jours dans du son fraisé, est un bon remede pour empêcher qu'il ne devienne

(a) A l'égard de ceux qui voudront faire négoce de Reglisse, je les avertis de ne s'en point mêler qu'ils ne sçachent ce que c'est; car il n'y a pas de marchandise plus sujette, & où il faille plus de science, tant pour la conserver, que pour y pouvoir faire quelque profit, & les circonstances sont si longues, qu'il faudroit un cayer de papier pour les pouvoir toutes expliquer.

poussif, lorsque l'on commence à s'en appercevoir, & cela empêche que la pousse ne paroisse pour quelques jours; à quoi ceux qui achètent des chevaux doivent prendre garde. Pendant l'usage de ce remède on ne doit fatiguer & donner le moins de foin au cheval qu'il se pourra. On fait à Lyon un débit considérable de Reglisse en poudre, à cause de plusieurs particuliers qui s'en servent. *In fol. p. 89.*

Du suc de Reglisse noir.

ON tire de la Reglisse, par le moyen de l'eau chaude, une teinture jaune, qui après avoir été évaporée sur le feu & réduite en consistance solide, devient noire, & c'est ce que nous apellons suc ou jus de Reglisse noir, que nous faisons venir d'Hollande, d'Espagne & de Marseille, en pain de différentes grosseurs, qui sont le plus souvent de quatre onces, ou d'une demie livre. Ce suc de Reglisse, pour être de la bonne qualité, doit être noir dessus, & d'un noir luisant en dedans, facile à casser, d'un goût assez agréable, & rejeter celui qui est molasse, rougeâtre, & qui étant cassé paroît graveleux, & qui a un goût de brûlé. Ce suc de Reglisse est fort en usage pour guérir ceux qui sont attaqués du rhume, ou pour les poulmoniques, étant mâché comme le tabac, ou pris dans quelque liqueur convenable. Nous vendons encore quantité d'autres sucs de Reglisse, comme sont ceux de Blois, le blanc & le jaune, celui de Reims ou de Paris, qui sont en pastille plate, ou plié en rond comme de la bougie, de la grandeur d'une pièce de quinze sols. Le suc de Reglisse blanc fait à Paris, est une composition de Reglisse sèche, de sucre, d'amidon & d'iris en poudre; mais comme tous ces prétendus sucs de Reglisse ne sont proprement que des amusettes, les uns pour n'être que de la gomme, & les autres du sucre; c'est le sujet pour lequel je n'en dirai rien, & ce qui fera que l'on ne doit s'attacher uniquement qu'au suc de Reglisse noir, comme étant de la meilleure qualité, sur tout quand il est de la maniere que je l'ai marqué.

Suc de
Reglisse de
Blois.

Suc de
Reglisse
blanc.

Des Hermodates. Voyez la Fig. Des Acajoux.

Quoique j'aye fait graver la figure des Hermodates parmi les fruits, je me suis trompé, ayant appris depuis que ce sont de petites racines bulbeuses, faites en forme de cœur, de la grosseur pour l'ordinaire de nos moyennes noix, excepté qu'elles sont plates, de couleur d'un gris rougeâtre au-dessus & blanche en dedans, d'une substance pesante & compacte; d'un goût presque insipide, lorsqu'elles sont recentes, & d'une substance légère, & facile à se vermoudre pour le peu qu'elles soient surannées. Elles nous sont apportées seches d'Égypte & de Syrie.

Les feuilles de cette plante sont assez semblables à celles du Poireau; sa tige sort du milieu des feuilles lesquelles sont vertes & porte à sa cime un fruit très-petit en forme de poire.

L'on choisira les Hermodates nouvelles, grosses, bien nourries, de la couleur ci-dessus, les plus seches & les moins remplies de poussière qu'il se pourra. Elles contiennent beaucoup d'huile & de sel essentiel.

Elles sont chaudes, purgatives, employées pour attirer les humeurs pituiteuses & glaireuses du cerveau; pour les sciaticques, la paralisie, & autres maladies des nerfs. La dose est depuis un scrupule jusqu'à une dragme en substance; & de deux dragmes, jusqu'à demi once en infusion. *In folio, page 210.*

De la Racine de Mabouja

LA Racine du Mabouja est longue, grosse, de couleur noire, garnie de nœuds gros comme des Châteignes, très-dure & très-pesante. L'arbre d'où on la tire se trouve sur le haut des montagnes des Soufrieres de la Gadeloup; les Sauvages se servent de cette racine pour faire des massuës pour attaquer leurs ennemis & s'en défendre. Elle est aussi fort recommandée parmi eux pour les suppressions d'urines; si elle étoit connue en France, on pourroit se passer du *Pereira Brava*. Ils lui donnent le nom de Mabouja, qui signifie parmi eux le diable, comme pour dire racine du diable, parce que quand ils en sont armés, ils se croient avoir la force du diable & être invincibles.

Du Cyclamen.

LE Cyclamen , ou Pain de Pourceau , ainsi appelé parce que les Pourceaux en font grands amateurs , est une racine grosse , large , ronde , de couleur obscure en dehors , blanche en dedans , garnie de fibres noirâtres , qui contient beaucoup d'huile & de sel essentiel : elle croît dans les bois & pays humides.

L'on choisira cette racine nouvelle & bien nourrie. Elle est vomitive , purgative & résolutive : on ne l'employe gueres que pour l'exterieur , ou pour quelques compositions Galéniques , comme onguent , emplâtre & autres.

Du Polipode.

LE Polipode , est la racine d'une plante dont les feuilles ressemblent à celles de la Fougere mâle , à la réserve que ses feuilles sont plus petites & croît sur le tronc des vieux Chênes & sur les vieilles murailles. L'on le choisira recent , bien nourri , gros , se cassant facilement , d'une couleur verdâtre en dedans & brune par dessus.

Cette racine est purgative , & entre dans plusieurs décoctions Galéniques & dans les ptisannes laxatives , sudorifiques & autres. La dose dans les ptisannes est depuis une , deux & trois dragmes sur une pinte de liqueur , & en cataplasmes ou décoctions depuis six jusqu'à huit.

Nous vendons encore outre toutes les racines que j'ai ci-devant décrites , plusieurs racines qui croissent dans nos jardins , ou autour de Paris , comme *Lenula Campana* , la Pivoine mâle & femelle , l'*Arum major & minor* , ou grande & petite Serpentaire , le Petazites , le Gramen ou Chiendant , & quantité d'autres que nous tenons par quelque hazard , pour n'être pas sujet à avoir affaire à des Herboristes , & pour en avoir en tout tems. Il y en a quantité d'autres que nous ne vendons point pour être trop rare , comme sont les racines de *Membroni Cinit* , qui croît parmi la Rhubarbe , de *Chiai Cathai* , dont les Chinois font forts amateurs , & qu'ils l'estiment dix fois plus que la Rhubarbe. Le *Sandera* du Perou , qui est une racine rougeâtre , dont les Indiens se servent pour mettre dans le Chocolat , le Ging-ging de Tartarie ou de la Chine , dont les Chinois font un breuvage. Le Ging-ging & la racine de

p.99.

Acore Vray

f.81.

p.100.

f.82



Calamus aromaticus

p.101.

f.83.



Carnes

a Sucre

Nisi font la même chose ; c'est une racine blanche à-peu-près semblable au Behen blanc, & que les Hollandois vendent presque au poids de l'or ; la racine de Palay de Canada, le Saljunca de Naples ; enfin de plusieurs autres sortes de racines que nous pourrions vendre, si nous en pouvions avoir, qui ne seroient pas d'une petite utilité. *In fol. p. 90.*

De l'*Acorus Verus*. Fig. 81.

L'*Acorus Verus*, ou Acore vray ; que nous appellons mal-à-propos *Calamus aromaticus*, est un roseau ou racine noueuse, rougeâtre au dessus & blanche dedans, garnie de longs filamens, d'une substance legere, ainsi facile à se vermoudre ; il sort de cette racine des feuilles vertes, longues & étroites, & des fruits d'environ trois pouces de long, de la grosseur & figure du poivre long.

On choisira l'*Acorus* nouveau, bien nourri, mondé de ses filamens, difficile à rompre, d'un goût âcre, accompagné d'une amertume assez agréable, d'une odeur suave & fort aromatique, c'est pourquoy il est beaucoup plus connu sous le nom de *Calamus aromaticus*, quoique mal-à-propos, que sous celui d'*Acorus*. Calamus Aromaticus.

Cette racine, qui est pour l'ordinaire de la grosseur du petit doigt, & d'environ demi pied de long, nous est apportée de plusieurs endroits de Pologne, de la Tartarie & même de l'Isle de Java où elle est appelée *Diringo*. Diringo.

L'*Acorus* est quelque peu usité en Medecine, il est chaud, diuretique, stomachal, cordial, résiste au venin, & est un des ingrediens de la Theriaque, où il n'a besoin d'autre préparation que d'être bien choisi & nettoyé de la terre & autres corps étrangers qui peuvent s'y rencontrer, mais son plus grand usage est pour les Parfumeurs. *In fol. p. 91.*

Il y a une autre sorte d'*Acorus*, qui est faux, appelé en latin ; *Acorus Adulterinus* ; c'est une espece de Glayeul a fleurs jaunes, croissant dans les marais ou lieux aquatiques, qui est attenuant, resolutif, fortifiant, propre pour moderer le cours de ventre & les pertes de sang, on s'en sert rarement.

Du Calamus Verus. Fig. 82.

LE *Calamus Verus*, ou plutôt *amarus*, est un roseau de la grosseur d'une plume, de deux à trois pieds de haut, compartimenté par nœuds, d'où sortent des feuilles vertes & des petites ombelles chargées de fleurs jaunes.

Ce petit roseau croît en plusieurs endroits du Levant, d'où il est apporté à Marseille, quelquefois dans son entier, mais ordinairement par bottes d'environ un demi pied de long.

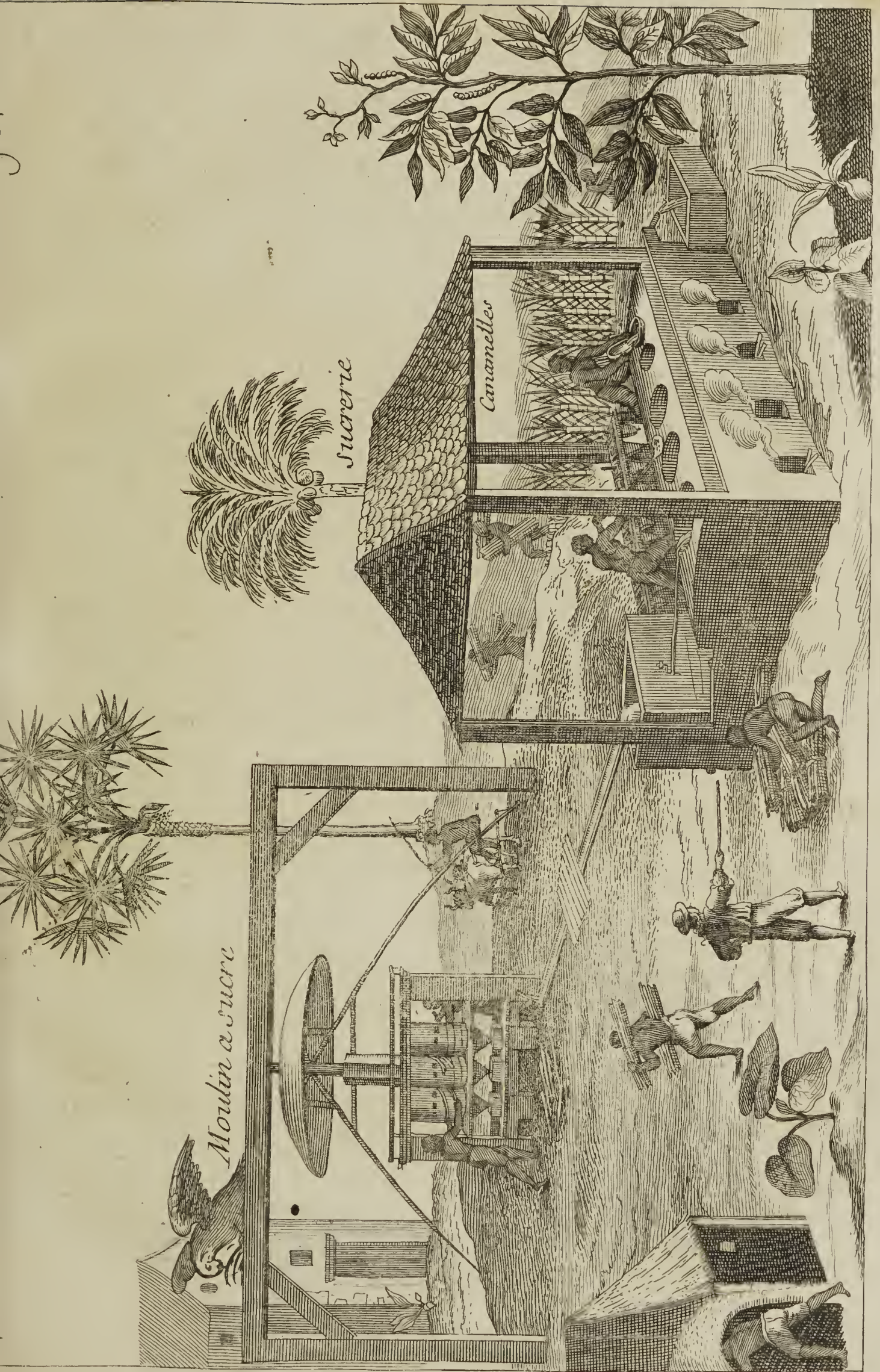
On le choisira gros, nouveau, mondé de sa petite racine & de ses branches, en bottes, prenant garde qu'elles ne soient point trop fourées de racines & menus branchages. Il doit être d'un gris rougeâtre au dessus & blanchâtre dedans, garni d'une moëlle blanche; car quand il est suranné, cette moëlle devient jaune qui se réduit en poudre comme si les vers l'avoient mangée; il faut encore qu'il se rompe par éclats, & qu'en le mettant dans la bouche il soit d'une amertume insupportable.

Il est appétitif, diurétique, provoque les mois & les urines, pris en poudre depuis demi jusqu'à une dragme, & est employé dans plusieurs compositions alexitaires, comme Theriaque ou autres, où il n'a besoin d'autre préparation que d'être choisi comme ci-dessus: il contient beaucoup d'huile & de sel essentiel. *In fol.*
page 92.

Du Menbu.

LE Menbu, ou Bembu, ou Tabaxir, est un gros roseau de figure triangulaire, rougeâtre au dessus & d'un gris aussi rougeâtre en dedans, extrêmement léger & poreux, rempli d'une moëlle qui étant nouvelle donne une liqueur blanche, laiteuse, & c'est de cette liqueur dont les Indiens tirent une espèce de sucre, qu'ils appellent Tabaxir ou sucre de Bembu: on sera donc défabusé, comme le croient plusieurs Auteurs, que le sucre commun est le Tabaxir.

Les Roseaux croissent par tout sur les côtes de Coromandel; sa rareté fait qu'il n'est d'aucun usage en France; on s'en sert quelquefois pour faire des bâtons royaux.



Moulin à sucre

Sucrerie

Caramelles

Des Cannes à Sucre. Fig. 83.

Les Cannes à Sucre ou Cannamelles, sont des roseaux qui croissent en abondance dans plusieurs endroits des grandes Indes au Bresil, & dans les Isles Antilles.

Ces Cannes ou Roseaux étant dans terre, poussent de chaque nœud une autre Canne haute de cinq à six pieds, qui est garnie de feuilles vertes, longues, étroites & tranchantes. A la moitié de la hauteur de chaque Canne sort une espece de fleche qui se termine en pointe, au haut de laquelle il y a une maniere de fleur de couleur argentée en forme de panache.

Les Americains ayant bien labouré leurs terres, ils y font des Sillons ou Rigoles, de même que l'on fait ici aux terres labourées d'environ d'un demi pied de profondeur, dans lesquelles ils y mettent une Canne de trois pieds ou environ, & la font chevaucher d'un pied par chaque bout par deux autres Cannes, & continuent ainsi jusqu'à ce que la terre qu'ils ont préparée soit remplie. Au bout de six à sept mois, qui est le tems qu'elles commencent à pousser leurs flèches, on a soin de les couper pour tirer le sucre, ainsi qu'il se verra ci-après.

Ces especes de flèches sont fort usitées par les sauvages pour se faire des Arcs. *In fol. p. 93.*

Comme l'on tire le Sucre des Cannes Fig. 84.

Les Americains ayant coupé leurs Cannes au dessus du premier nœud, ils en ôtent les feuilles & en font des bottes qu'ils portent au moulin; lequel est composé de trois rouleaux en grosseur, & également revêtu de lames de fer au lieu où passent les Cannes. Celui du milieu est beaucoup plus élevé, afin que les deux arbres qui le tiennent par le haut, & auxquels les bœufs sont attelés puissent tourner sans être empêchez par la machine. Le grand rouleau du milieu est environné d'un herisson dont les dents s'emboîtent dans des hoches ou arêts faits à ce sujet; dans les deux autres qui sont tout proches, & les faisant tourner, ils serrent, écrasent, & font passer les Cannes de l'autre côté, lesquelles demeurent toutes seches & épuisées de leur suc. (Si par hazard l'Americain ou le François qui met les Cannes au Moulin, se laissoit serrer les doigts, il lui faudroit aussi-tôt

couper le bras, sinon son corps seroit plutôt écrasé qu'il n'y auroit songé ; c'est ce qui fait que d'abord qu'un homme a les doigts pris, un autre lui coupe le bras avec un coutelas, & servent après être guéris à faire des messages.) Ce suc tombe dans un vaisseau qui est dessous le Moulin ; étant ainsi tiré, coule par un petit canal dans la première chaudière, qui tient environ deux nuids, où il est échauffé à petit feu & prêt à bouillir, afin de lui faire pousser la plus grosse écume. De cette écume les Américains s'en servent pour en nourrir leurs bestiaux ; ce suc bien écumé est mis dans une seconde chaudière où l'on le fait bouillir, en jetant de tems en tems de l'eau de chaux, dans laquelle on a fouetté des œufs ; ayant été bien purifié on passe ce suc par des draps faits en forme de chausses d'ypocras ; & après avoir été ainsi coulé, on le met dans une troisième chaudière, qui est ordinairement de bronze ou de métal où il est, en l'écumant toujours cuit à la plume, & après on le verse dans une quatrième chaudière, & quand il est à demi refroidi on enlève le grain, c'est-à-dire qu'avec une écumoire ou spatule de bois, on regarde si le suc commence à se gréner ; ce qui se fait en passant l'écumoir dessous le suc de la droite à la gauche. Ce suc étant de la qualité requise & encore chaud, est jetté dans des moules dont le trou d'en bas est bouché ; au bout de vingt-quatre heures, qui est ordinairement le tems que le suc a pris corps, les nègres portent ces moules dans leurs casses ou maisons, & après avoir débouché les trous & percé le suc, ils placent ces moules sur des petits pots que nous appellons jarrons, afin d'en recevoir le sirop qui en découle. Lorsque le sirop est écoulé ils retirent le suc des moules, & ensuite le coupent avec un couteau ; & ce suc ainsi coupé, est ce que nous appellons Moscovade grise, ou Sucre des Isles non atteré, laquelle pour être de la bonne qualité, il faut qu'elle soit d'un gris blanchâtre, sèche, la moins grasse, & qui sente le moins le brûlé qu'il sera possible. Cette Moscovade est la base & la matière de quoi on fait toutes les différentes sortes de sucres que nous vendons.

Moscovade
grise.

Cette Moscovade a fort peu d'usage, quoique ce soit une assez bonne marchandise pour faire des Sirops ou confitures rouges. *In folio page 94.*



De la Cassonade.

LA Cassonade, ou Sucre des Isles atteré, est de la Moscovade grise fonduë, & après avoir été bien clarifiée & passée par des draps, & cuite à la plume, est mise dans des moules, & préparée de la maniere dont j'ai ci-devant parlé : après que le sirop est égouté on met sur le sucre l'épaisseur d'un pouce de terre glaise détrempée dans de l'eau, afin que l'eau qui est dans la terre passe au travers du sucre, & entraîne avec elle ce qui pourroit y être resté de sucre gras & vilain. Lorsqu'il n'en découle plus rien, & que la terre de dessus est sèche, on retire le sucre des moules, ensuite on coupe les pains en trois ; c'est-à-dire on met les bas du pain d'un côté, le milieu d'un autre, & le bout d'un autre ; ou pour mieux dire, les Américains font d'un pain de sucre trois sortes de Cassonades, c'est ce qui fait que dans les parties de Cassonades, il s'y en trouve ordinairement de trois sortes, que l'on distingue par Cassonades de bas de pain, du milieu & de la tête, qui est la plus commune. Lorsque ces sucres sont coupez & divisez en trois, les Américains les étendent sur de grandes toiles pour les faire secher à l'air, après avoir été séché & renfermé dans de grandes caisses de la maniere qu'elle nous vient. La plus belle Cassonade vient du Bresil, laquelle doit être extrêmement blanche, sèche & grenuë, d'un goût & d'odeur de violette. Celle d'après est la Cayenne, sur tout celle qui a été faite des bas de pain, & qui est blanche & sèche.

Cassonade
du Bresil.

La Cassonade est fort en usage chez les Confiseurs, sur-tout celle de Bresil, tant à cause qu'elle est moins sujette à se candir, que parce que les confitures en sont plus belles & plus de garde. Quelques-uns veulent que l'on a donné à ce sucre en poudre le nom de Cassonade ou Castonade, à cause qu'il vient dans des caisses que les Allemands appellent Kast, ce qui ne doit néanmoins pas être général, puisqu'il en vient autant dans des barriques que dans des caisses. *In folio, page 95.*

Du Sucre de sept livres.

LE Sucre, mal à propos appelé de sept livres, puisqu'il en pese ordinairement jusqu'à douze, est de la Moscovade grise, clarifiée & mise en pain de la maniere que j'ay ci-devant dit, &

après l'avoir laissé à l'étuve pendant quelques jours pour lui donner corps, on l'enveloppe de papier gris ou bleu comme nous le voyons. Nous distinguons le Sucre de sept livres, aussi-bien que tous les autres Sucres, à la réserve du royal, sçavoir en Sucre blanc, reslé & taché. Le blanc est le plus beau; le reslé est celui qui fuit; le troisième est le taché qui est le plus commun, & est ainsi appelé à cause qu'il a ordinairement des taches de couleur de Chipre au haut des pains; plus le Sucre est blanc, bien étuvé, d'un grain serré, sec & sonnant, plus il est estimé.

Sucre
en petits
pains.

Le Sucre de sept livres est celui dont on se sert ordinairement dans les maisons bourgeoises, tant parce qu'il coûte moins que parce que l'on prétend être d'un meilleur usage. Du Sucre de sept livres, par le moyen de la fonte, du raffinement & des petits moules, on en fait les petits Sucres que nous distinguons par Sucre de deux, de trois, de quatre & de six livres, & par blanc reslé & taché. Plus ces Sucres sont en petits moules, c'est-à-dire en petits pains, & plus ils sont blancs & plus ils sont chers. A l'égard de leurs choix ils doivent aussi être bien étuvés, d'un grain fin, serré & brillant, & qu'en le frappant du doigt sonne presque comme du verre. L'usage de ces petits Sucres est pour faire des Sirops ou confitures blanches, comme des abricots & autres, ou pour faire des presens. *In folio, page 96.*

Du Sucre Royal.

LE Sucre surnommé Royal, à cause de sa grande blancheur, est du petit Sucre blanc, ou de la Cassonade du Brésil, fonduë & mise en pain comme les précédens.

Demi
Royal.

Le Sucre Royal doit être extrêmement blanc & égal par-tout, c'est-à-dire aussi beau au haut comme au bas, d'un grain fin, serré, brillant & ferme, néanmoins facile à casser, qui est la marque general des Sucres, qui ont été bien étuvés & qui sont d'une bonne qualité. Nous vendons encore du Sucre que nous appellons demi Royal, qui est du Sucre en petit pain extrêmement blanc, enveloppé de papier violet, qui vient d'Hollande.

Sucre de
Palme.

Les Hollandois nous envoient autrefois des Sucres du poids de dix-huit à vingt livres, enveloppé au lieu de papier de feuilles de palmier, & à cause de cette enveloppe étoit appelé Sucre de Palme, & c'étoit un Sucre blanc, gras, & d'une très-bonne qualité, & d'un goût de violette. Nous avons encore les Sucres
de

de Maderes, mais depuis que nous avons les Isles nous n'en voyons presque plus. Je ne m'arrêterai pas à vouloir parler des Sucres furnommés Alhasur & Alkafer, tant parce qu'ils ne viennent pas jusqu'à nous, que parce que quantité de vieux Auteurs en traitent.

Sucre de
Maderes.

Je dirai seulement que nous avons de plusieurs sortes de Sucres, qui ne different que suivant leur raffinement, ou suivant les lieux où ils ont été raffinés, comme par exemple les plus beaux Sucres d'aujourd'hui, sont ceux de Dieppe & d'Orleans, qui est le contraire du passé, en ce que celui de Rouen passoit pour le mieux raffiné & pour le plus beau. *In fol. p. 96.*

De la Chypre ou Sucre rouge.

LA Chypre ou Sucre rouge, est une espece de Moscovade que l'on forme en Cassonnade, laquelle est faite des Sirops de Sucres de sept livres, de la même maniere que l'on fait les autres Sucres. Cette Chypre doit être d'un gris rougeâtre, la plus sèche & qui ne sente guères le brûlé, en ce qu'il s'en rencontre qui est si humide & qui sent tellement le brûlé, qu'il est comme impossible de pouvoir s'en servir.

L'usage de celle de Chypre étoit autrefois fort grande, en ce que l'on s'en servoit pour mettre dans les clisteres au lieu de cristal mineral; mais presentement plusieurs Apoticairens en usent fort mal-à-propos pour faire leurs sirops, tant pour en faire meilleur marché, que parce qu'ils croient que cette Chypre est la matiere dont on fait le Sucre, ainsi que plusieurs Auteurs l'ont écrit. Ce qui est bien éloigné de la raison, puisque ce n'est que le Sucre qui ne peut se blanchir & se former en pain. Ainsi les Apoticairens & autres doivent être avertis de ne plus se servir de cette Chypre, étant incapable d'entrer dans le corps humain, tant par son mauvais goût, que parce que leurs compositions en sont toujours fort vilaines, quelques soins qu'ils puissent apporter; & s'ils veulent épargner leur bourse, ils pourront se servir de la Moscovade grise, & pourront affirmer qu'ils seront faits de la matiere dont on fait le sucre, & ceux qui sçauront bien purifier cette Moscovade, feront d'aussi beaux sirops rouges que s'ils s'étoient servi de sucre commun ou de sept livres. Les faiseurs d'oublies ou de petits métiers employent beaucoup de sucre rouge.

Doucette
ou Mallaf-
ses, ou Si-
rops de Su-
cre.

Les Sirops de la Chypre, que nous appellons Doucette, ou Mallasses, ou Sirops de Sucre, doivent être encore plus rejetés, en ce que ce n'est que le Sirop gras de la Chypre, qui ne peut prendre aucun corps & ne doit être employé dans aucun usage, sur tout de la Médecine, ce que bien des personnes n'observent pas en faisant des sirops ou électuaires, & il ne faut pas s'étonner si nous voyons tant de faiseurs de compositions, & les donner à si vil prix. Outre ces usages, nous envoyons quantité de ces Mallasses en Hollande, de laquelle ils se servent pour graisser le Tabac & pour vendre aux pauvres gens, qui s'en servent au lieu de sucre. Quelques personnes m'ont assuré que l'on pouvoit faire de l'eau de vie avec cette Doucette, ce que je n'ai pas expérimenté; mais avec de la Moscovade on en fait de très-bonne, & qui enivre comme celle qui pourroit être faite de vin. *In folio, page 97.*

Du Sucre Candi blanc.

LE Sucre Candi blanc est de la Cassonade blanche du Brésil, & du Sucre blanc fondu ensemble, & cuit à la grande perle, & ensuite mis dans des poëlons de cuivre, avec des petits bâtons pour y faire attacher le Sucre, en se candisant pendant quinze jours qu'il demeure à l'étuve; mais ce qu'il y a de plus sujet, c'est qu'il faut que le feu de l'étuve soit toujours égal durant les quinze jours qu'il y reste. On le retire ensuite de l'étuve pour le faire égouter & secher. On le met dans des boëtes pour le besoin.

On doit choisir ce Sucre blanc, sec, clair & transparent. Le plus beau Candi que nous ayons vient d'Hollande, c'est pourquoi il est toujours de quatre à cinq sols par livre plus cher que celui de Tours, Orleans, Paris & autres endroits.

On estime ce sucre fort convenable pour humecter la poitrine, & pour guérir le rhume. *In fol. p. 98.*

Du Sucre Candi roux.

LE Candi roux se fait de la même manière que le blanc, à la réserve qu'il se fait avec des Moscovades brunes, & qu'il le faut faire cuire à la feuille ou plume, & le mettre dans des pots de terre, en ce que la terre attache plus que le cuivre.

Ce sucre est usité aux mêmes maladies que le précédent. Le plus sec, le plus roux & le véritable Hollande, est le meilleur.
In fol. p. 98.

De l'Alphœnix ou sucre tort, ou Epenides.

L'Alphœnix à qui quelques-uns ont donné le surnom de Sucre d'orge blanc, est du sucre cuit à casser, & jetté sur un marbre graissé tant soit peu d'huile d'amandes douces, & ensuite manié comme de la pâte, & par le moyen d'un cloud ou d'un crochet on le met de telle figure que l'on veut, & pour s'empêcher de se brûler les mains on se les frotte d'amidon. Ce Sucre d'orge blanc ou Epenides, est estimé propre pour guerir le rhume. Il y en a qui pour faire meilleur marché de ce Sucre, lorsqu'il est tout en sirop, ils y mêlent autant d'amidon qu'il y en peut entrer pour le reduire en pâte, & en former des Epenides qu'ils font secher. Ces sortes d'Epenides seront fort faciles à connoître, en ce qu'étant mises dans la bouche elles sont pateuses comme de la colle.

Il y a encore un autre Sucre à casser, que l'on appelle mal-à-propos Sucre d'orge : puisque ce n'est que de la Cassonnade fondue dans l'eau clarifiée & cuite à casser, & ensuite jettée sur une pierre graissée de tant soit peu d'huile d'amandes douces, & formée après en petits bâtons de la maniere que nous le voyons. Cette maniere de sucre est fort difficile à faire, tant pour le faire cuire que pour le mettre en bâtons tortillés, en ce qu'il faut être juste à la cuisson, & être subtil à le mettre en petits bâtons, en prenant garde qu'il ne s'engraisse.

Ce sucre d'Orge doit être d'une belle couleur d'ambre, sec, nouveau fait, n'adherant nullement aux dents. Quelques Confiseurs pour lui donner une plus belle couleur, le colorent avec le safran.

On prétend que ce Sucre cuit est fort propre pour guerir le rhume, on pretend aussi que l'on lui a donné le nom de Sucre d'Orge, non pas à cause qu'il y a de l'orge dedans, ou qu'il est fait avec une décoction d'orge, mais parce qu'il est d'une couleur jaune comme l'orge. *In fol. p. 98.*

Du Sucre Rosat.

LE Sucre Rosat est du Sucre blanc, clarifié & cuit en consistance de tablettes dans de l'eau rose, & lorsqu'il est cuit on en forme des tablettes de telles grandeurs que l'on souhaite, ou bien on le fait en petites grenailles, en le remuant jusqu'à ce qu'il soit sec & refroidi.

Le Sucre rosat n'est qu'un Sucre empreint de la qualité & de l'odeur de l'eau rose, c'est pourquoi il est ordonné avec un heureux succès à ceux qui prennent du petit lait.

On choisira le Sucre Rosat en tablettes, sec, bien travaillé, difficile à casser, d'un goût & d'une odeur de rose, le plus blanc & le plus nouveau fait qui se pourra; & celui en poudre aussi en grenailles blanches & seches, & de l'odeur & du goût cy-dessus. *In fol. p. 99.*

Des Pastilles de Portugal.

LEs Pastilles à manger, dont les meilleures viennent de Portugal, ne sont que de très-beau Sucre en poudre & de l'ambre gris, lesquelles avec des muscilages de gomme adragant, on fait une pâte que l'on met ensuite par petites tablettes telles que nous les recevons.

On les doit choisir véritables Portugal, ou du moins qu'elles ne soient pas mélangées d'amidon, ce qui se pourra connoître à leur goût pâteux & peu sucré. Les Pastilles servent à ôter le mauvais goût de la bouche & à manger par délicatesse. *In fol. p. 99.*

Des Dragées.

IL y a tant de sorte de Dragées, & on déguise le Sucre de tant de manières, qu'il faudroit un livre entier pour les décrire; mais comme je ne pretend parler en ce Chapitre que des choses couvertes de Sucre, je dirai que les plus petites sont celles que nous appellons Nompareilles, qui est du Sucre ou de l'Iris en poudre & couvert de Sucre, desquelles on se sert pour mettre sur quantité de pâtisserie, & sur le pain d'Epices de Rheims.

Nompareille.

'Anis reine.

Le deuxiême l'Anis à la reine, qui n'est que de l'Anis couvert, & dont on se sert pour appaiser les vents.

Petit Verdun.

Le troisiême est le petit Verdun, qui ne differe de l'anis à la

Reine qu'en ce qu'il est plus couvert, & que l'on lui donne de l'odeur avec tant soit peu de Civette.

A l'égard de tous les autres qui portent le nom d'Anis couverts, ne sont autres choses que du Fenouil chargé de Sucre, & sont distingués par chiffres & par Numeros, comme par exemple, Au N^o. 1. A la demi once il y en doit avoir 120. N^o. 2. --- 88. N^o. 3. --- 64. N^o. 4. --- 44. N^o. 5. --- 34. N^o. 6. --- 30. N^o. 7. --- 24. N^o. 8. --- 18. N^o. 9. --- 15. N^o. 10. --- 11. N^o. 11. --- 7. N^o. 12. --- 4. Ces quatre derniers sont les gros Verduns.

Gros Verdun.

On met aussi en Dragées de l'épine Vinette, des Framboises, des semences de Melon, la Canelle coupée; qu'on appelle Cannela de Milan, de l'écorce d'Orange, qui est ce que nous appelons Orangeât. Le meilleur vient de Lyon, les Pistaches, les Pignons & Amendes. Celles dont la pelure est ôtée sont appelées Amandes pelées, & les autres qui ont leurs pelures Amandes lisses, & celles qui sont une fois plus grosses, & qui sont rougeâtres dedans, Amandes d'Espagne, les Avelines, & ainsi du reste.

Differentes sortes de Dragées.

A l'égard du choix des Dragées, elles doivent être nouvelles, fidèlement faites, en ce qu'il y en a qui pour faire meilleur marché y employent beaucoup de Sucre royal des Confiseurs, ou pour mieux s'expliquer de l'amidon; ainsi on ne doit pas s'étonner s'il y a tant de méchantes Dragées, & qu'il y en a tant de differens prix. Elles doivent être dures, seches, & aussi blanches dedans que dessus, & que les Amandes Pistaches ou autres fruits, soient nouveaux; car les Dragées ont beau être bien travaillées & faites de bonnes étoffes, si les fruits ou amandes qui sont dedans sont vieilles ou rances, jamais les Dragées ne vaudront rien; on doit aussi les conserver dans des lieux secs, en ce que lorsqu'elles sont dans des lieux humides, elles se piquent & deviennent hors de vente.

Outre toutes ces differentes sortes d'ouvrages de Sucre dont je viens de parler, il est permis aux Marchands Epiciers, comme étant Confiseurs de vendre toutes sortes de confitures seches & liquides, & de les travailler eux-mêmes, ou de les faire venir des lieux où on les fait, comme de Madere, l'écorce de Citron de Tours, l'écorce d'Orange, les Noix de Rouen, le Cotignat d'Orleans & autres lieux, & de les vendre en gros & en détail, & en qualité de Confiseurs. Il leur est encore permis de vendre toutes sortes de conserves seches & liquides, & aussi toutes sortes de Sirops simples de fleurs & de fruits, comme pourroit être

les Sirops de Pommes, de Cerises, de Noix, de Coings, d'épines Vinettes, que les Apoticaire appellent ordinairement du mot Latin *Berberis*, ou du mot Grec *Oxiachanta*, de Groilleilles qu'ils appellent Sirop de Ribes, de Grenade, de Verjus, de Citrons ou limon d'Oranges, ainsi des autres fruits. Et des fleurs les sirops de roses pâles & rouges, que les Apoticaire pour les déguiser appellent Sirop de roses solutif ou purgatif, & celui de roses rouges Sirop de Roses seches. A l'égard de ce dernier je conseille aux Marchands Epiciers de le faire venir de Provins, avec les conserves rouges & blanches, liquides & seches, étant le lieu où il se fait le mieux, les Sirops de fleurs de Pesché, de Violettes ou Violat, de pied de Chat, de pas d'Ane, ou de Tuffilage & de Nenuphar, & généralement tous les autres; pourvû qu'ils soient de fleurs ou de fruits, & qu'ils soient simples, c'est-à-dire qu'ils ne soient composés que de fleurs ou de fruits & de Sucre, car dès qu'il y entre une autre drogue, ce n'est plus du fait des Epiciers ou Confiseurs, étant un fait de Pharmacie. *In folio*, page 100.

Des Dragées de Saint Roch.

Les Dragées de Saint Roch, sont ainsi appellées à cause que c'est un remede infallible contre la Peste; ces Dragées ne sont proprement que la graine de Génievre couverte de Sucre. Un certain Medecin de Montpellier veut que pour faire les Dragées de Saint Roch, on les fasse en cette maniere.

Prenez deux onces de racines de Contra Yerva, quatre onces de Racines de Scorsonaires, & autant de racines d'Angelique seche & une once de bon Saffran, toutes ces choses étant bien pulverisées, vous les jetterés dans une grande Courge de Verre, & verferés par dessus une pinte du Suc de Limons, une pinte de bon vin blanc, & une chopine d'eau de Scorsonaire. Appliquez-y un Alembic Aveugle, & les laissez tremper deux fois vingt-quatre heures, puis vous y appliquerez un Alembic à bec, & les distilerez au Bain-Marie.

Prenez quatre livres de cette eau, & l'ayant mise dans un grand Matras, vous y ajoûterez quatre onces de bonne poudre de Viperes, quatre onces de feuilles de Ruë désechées à l'ombre & pulverisées, & deux onces de bon Esprit de Souffre. Appliquez-y un vaisseau de rencontre, bouchez bien les jointures &

les faites circuler au Soleil l'espace de quatre jours. Après lesquels vous ouvrirez le vaisseau, & filtrerez cette eau par le papier gris.

Prenez ensuite quatre livres de Semence de Genièvre préparé comme ci-après, & l'ayant jetté dans un grand matras, vous verserez de cette eau par dessus, autant qu'il en faut pour surpasser la Semence que vous laisserez digérer au Bain-Marie autant de tems qu'il en faudra pour le bien nourrir, puis ayant séparé l'eau par inclination, vous tirerez votre semence & la désecherez avec le Sucre Royal en poudre, si vous n'aimez mieux en former de véritables Dragées selon l'art.

Vertu des Dragées de Saint Roch. Elles échauffent moins que les grains de Vie & de la Santé : cependant on les ordonne pour les mêmes maux avec un heureux succès.

La dose est aussi semblable, & même un peu plus grande.
In folio, page 101

De l'Esprit de Sucre.

Outre toutes ces sortes d'ouvrages que l'on fait avec le sucre, on en tire par le moyen de la Chymie & du Sel Armoniac, un esprit acide, qui après avoir été rectifié, est un puissant apéritif & propre pour plusieurs maladies, comme la Gravelle, l'Hydropisie & la Dissenterie. La dose est jusqu'à une agréable acidité, étant pris dans quelque liqueur convenable à la maladie, ainsi que l'enseigne fort bien M. Lemery & autres Livres de Chymie qui en traitent. *In folio, page 101.*

De l'Huile de Sucre.

Comme l'Huile de Sucre qui reste après la rectification est une huile noire & puante, on s'est avisé d'en faire une, qui à proprement parler n'est pas huile, mais un Sucre dissoud à la cave. Cette huile se fait avec des œufs durs de la même manière que l'on fait celle de Mirthe, ainsi que je le ferai voir à l'article de la Mirthe.

Cette huile est fort propre pour embellir le visage, & prise intérieurement pour guérir les maux d'estomach.

Comme le Sucre est venu premierement des grandes Indes, les anciens lui ont donné le nom de Sucre ou de Sel d'Inde.

Nous faisons encore commerce de toutes sortes de Canes ou Roseaux, soit de ceux qui s'employent par les ouvriers de divers métiers, ou dont le public se sert sous le nom de Canes communes, Bamboches, &c. que les Tourneurs, Tabletiers & autres artisans mettent en œuvre & en état de porter à la main, en les enrichissant par les bouts d'argent, d'ivoire, d'agate, de cristal, &c. *In folio*, page 101.

Fin des Racines ou Roseaux.

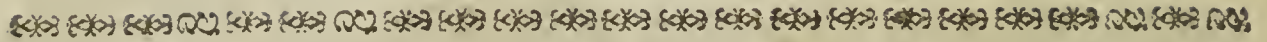




HISTOIRE GENERALE DES DROGUES.

P R E F A C E.

*C*E que nous appellons Bois, suivant M. Grew, n'est autre chose qu'une infinité de forts petits canaux, ou de fibres creux, dont les uns s'élevent en haut & se rangent en forme d'un cercle parfait; & les autres, qu'il appelle Incertions, vont de la circonférence au centre. Ils se croisent mutuellement comme les lignes de longitude & de latitude sur un Globe (comme les fils de Tisserand) étendus en long & en large, entrelaslez ensemble, & qui avec le tems prend son accroissement du suc de la terre, devient dur & forme le corps des arbres, qui sont plus ou moins durs & pesans, suivant qu'ils se rencontrent plus ou moins serrez, ou chargez de resine. Il y a bien de la contestation parmi les Auteurs touchant la dérivation du mot de Bois; Nicod le dérive du mot Grec Boscon, qui signifie lignum; Menage de Bosceum, qu'on a fait de Boscum ou Boscus, qui signifie Forêt. D'autres veulent qu'il vienne du mot Allemand Busch; mais comme toutes ces définitions ne regardent aucunement le sujet que je traite, je dirai que de tous les bois nous ne vendons que ceux qui ont quelque usage en Medecine, dans la Teinture, ou pour la Marqueterie; car pour ce qui est des autres bois je n'en parlerai point, n'étant pas de notre négoce.



LIVRE TROISIÈME.

DES BOIS.

Du Bois d'Aloës. Fig. 85.

DE tous les Bois que nous vendons, nous n'en avons point de plus précieux & de plus rare que le véritable bois d'Aloës; c'est pour ce sujet qu'il est si peu connu, & que chacun lui suppose différentes sortes de Bois; s'il a été sujet à être contrefait, ceux qui se sont mêlez d'en vouloir écrire en ont traité si diversément, qu'il n'a pas été possible de sçavoir positivement ce que c'étoit; mais je n'en vois point qui se soient plus éloigné de la raison, que ceux qui ont écrit comme M. de Furetiere, qui dit que l'Aloës est un grand arbre qui croît aux Indes de huit ou dix pieds de haut. Son tronc est gros comme la cuisse, à sa tête il se fait un grand amas de feuilles dentelées & épaisses, larges par en bas, s'étresissant jusqu'à la pointe qui sont de quatre pieds de long. Sa fleur est d'un rouge entremêlé de jaune & double comme l'œillet; elle est soutenuë par de petits rameaux qui sortent du tronc avec les feuilles entre lesquelles elles se couchent. De cette fleur vient un fruit rond comme un gros poids blanc & rouge; on tire le suc de ces feuilles en les fendant avec un couteau, & en le recueillant dans des calebasses; quand il est seché au Soleil il tire sur la resine. Son bois est moucheté, odorant & amer; son écorce est si déliée qu'elle semble être une peau dont la couleur est changeante.

Il y en a de plusieurs especes, dont le meilleur est l'Agallochum d'Inde qui vient de Calecut. Le plus exquis est le noir, de couleur changeante, plein, pesant, massif, gros & épais, qui ne tire point à la blancheur, & qui s'allume difficilement. Je ne sçai où M. de Furetiere a pris ce qui est marqué ci-dessus, en ce qu'il confond la plante qui produit l'Aloës avec l'arbre du vrai bois d'Aloës. Il y en a d'autres qui disent que ce qui fait que nous n'avons point de véritable Bois d'Aloës, c'est qu'il ne croît que dans le Paradis Terrestre, & qu'on n'en peut avoir que par le



Bois d'Alocs



Bois de Rose.



Santearux



moyen de ravines d'eau ; & d'autres, que parce qu'il ne croît que dans des déserts, & sur des hautes montagnes inaccessibles, tant à cause de leur grande hauteur, qu'à cause des bêtes féroces, comme Lions, Ours, Tigres, Pantheres & autres, ainsi de mille autres balivernes qui feroient d'une trop longue discussion si on les vouloit ici rapporter, c'est ce qui fera que je dirai ce que j'en ai appris des gens de la suite des Ambassadeurs de Siam, qui ont apporté de ce bois en présent au feu Roy Louis XIV. tant ouvragé que non-ouvragé ; entre-autres une éguiere avec sa coupe propre à laver les mains, faite à Siam, & à la mode du pais. (Cette éguiere quoique de bois, est plus estimée que si elle étoit d'or massif,) ils disent que l'arbre du véritable bois d'Aloës croît dans la Cochinchine, dans le Royaume de Lao & dans la Chine, & qu'il est de la hauteur & figure de nos Oliviers, ayant ses feuilles à-peu-près de même, après lesquelles naît un petit fruit rouge semblable à nos Cerises. On apporte à Surate quantité de Bois d'Aloës, dont le plus resineux, qui est le plus estimé, est distingué par Bois d'Aloës du grand & petit morceau.

Il est à remarquer que le tronc de cet arbre est de trois couleurs, & n'en font que les parties différentes qui se prennent dans l'épaisseur de sa masse ou substance. Le premier bois qui se trouve immédiatement sous l'écorce, est d'une couleur noire, compacte, pesant & assez semblable à l'Ebeine noire, & à cause de cette couleur les Portugais lui ont donné le nom de Pao d'Aquila, qui signifie bois d'Aigle. Le second qui est un bois léger veiné, semblable à du bois pourri, & d'une couleur tannée, est ce que nous appellons bois de Calambouc, ou vrai bois d'Aloës. Le troisième qui est le cœur, est ce précieux bois du Tambac ou Calambac ; mais sa grande rareté & son haut prix est le sujet pour lequel je n'en parlerai pas, n'en ayant jamais vû ; ainsi je dirai que lorsque l'on aura besoin de véritable bois d'Aloës, on s'attachera au Calambouc, quoique ce ne soit pas le meilleur ; mais comme il est impossible d'avoir du véritable, qui est le Calambac, à moins que ce ne soit par la voye de quelques grands Seigneurs.

On doit choisir le bois de Calambouc, d'un tanné luisant, bien jaspé au-dessus, comme porreux, & d'une couleur d'un blanc jaunâtre en dedans, d'un goût amer, principalement quand il a été tenu quelque temps dans la bouche, d'où est venu son sur-nom de bois d'Aloës, à cause que son amertume ressemble à

celle de l'Aloës, qu'il soit léger, refineux, semblable à du bois pourri, & qu'étant mis au feu brûle comme de la cire, & jette une odeur suave & douce. On préférera celui où il se rencontre des morceaux de gomme, mais qu'elle n'y ait pas été mise artificiellement.

Bois d'Aloës.

Ce bois d'Aloës n'a autre usage, que je sçache, que pour la Médecine, en ce qu'il est fort aromatique, cordial, cephalique & vermifuge : mais son plus grand usage est pour quelques compositions Galéniques.

A l'égard du bois d'Aigle il n'est d'aucun usage en France, en ce que les Indiens s'en servent pour faire quelques petits ouvrages, & même pour se faire des armes, & il est si rare en France qu'il est assez difficile d'en pouvoir trouver, ce qui est bien contraire à la plûpart de ceux qui en ont écrit, qui disent qu'il est très-commun.

Outre le bois de Calambouc ou vrai bois d'Aloës, nous en avons quantité d'autres sortes qui portent le même nom ; mais comme il me seroit impossible de pouvoir tous les différencier, je me contenterai de dire qu'ils doivent être tous rejetés, n'étant que des bois supposés, dont leurs formes & leurs figures sont toutes opposées, en ce que ces prétendus bois d'Aloës sont par gros morceaux, pesants, tantôt rougeâtres, tantôt verdâtres, & ainsi de plusieurs autres couleurs. Ce qui ne sera pas difficile à connoître, en ce que le vrai Calambouc est ordinairement en morceaux plats & légers.

Tuya ou arbre de Vie.

Quelques-uns veulent que l'Arbre de Vie, ou Tuya, qui est à Fontainebleau & au Jardin du Roy à Paris, soit l'Arbre du bois d'Aloës, ce que j'ai trouvé n'être pas véritable, en ce que j'en ai eu un pendant trois années, au bout desquelles je l'ai tiré de terre en ce qu'il s'y mouroit ; & après avoir été quelque temps exposé à l'air, son goût & son odeur forte qu'il avoit étant en vie s'est perdue, & est devenu extrêmement léger, d'un goût insipide, & d'une couleur blanche dessus & dedans.
In folio, page 103.

De l'Aspalath. Fig. 86.

L'ASPALATH, est un bois qui n'a pas moins été inconnu aux Anciens que le vrai bois d'Aloës, & qui même à présent ne nous est connu que par des relations sur lesquelles on ne peut

pas faire fond, n'ayant pû, quelque diligence que j'aye fait, m'éclaircir de la vérité de la chose, ce qui fera que je ne dirai que ce que j'en ai pû apprendre, & ce que l'on vend pour Aspalath.

ASPHALATUM sunt arboris Chinenſis minoris Calembæ affinis fragmenta liſoſa, ſolida ex fuſco ruſſeſcentia ſtriis interdum Albicantibus notata, ſolida bituminofa, ligno Aloës laxiora & craſſiora, minus ſolida, ſaporis amaricantis, pinguis, reſinoſi, odoris debiliſis.

Frutex Aſphalati ſpinoſus eſt, in montibus naſcens, nonnullis venenatus habetur.

Plures apud veteres Aſphalati ſpecies deſcribuntur, quæ apud nos non præſtant, & vix cognoſcuntur. Veterum lignum Aſphalatum uſurpatum fuit in unguentis odoratis. Coquebant ſcilicet lignum in oleo, quo reſina extracta fuit, & hoc oleum uſurparunt.

Aſphalatum colligitur eodem modo ac lignum Aloës fatentibus Chinenſibus colliguntur etiam ſolum modo fragmento odoratiora & reſinoſiora.

Nous vendons de trois fortes de bois ſous le nom d'Aspalath. Le premier eſt un bois noirâtre, que je crois être le véritable bois d'Aigle.

Le ſecond eſt un bois tant ſoit peu amer, peſant, oleagineux, rempli de veines de différentes couleurs, & toutes ces couleurs mêlées enſemble, rendent ce bois rougeâtre; il eſt couvert d'une écorce grife, épaiſſe & fort raboteuſe. A l'égard de la figure de cet arbre, & de ſes feuilles, fleurs, fruits, & pays où il croît, je n'en ai pû rien ſçavoir, ce qui fera que je dirai que cet Aspalath, ſoit faux ou véritable, eſt celui qui eſt le plus reçu des gens qui diſent ſ'y bien connoître, & que nous vendons ordinairement.

Le plus grand uſage de l'Aspalath, ſoit le noirâtre ou le rougeâtre, eſt pour la compoſition des trochiſques d'Hedycroom.

Le troiſième bois d'Aspalath nous eſt autant connu & commun, que les deux ci-deſſus nous ſont inconnus & rares; & ce troiſième bois d'Aspalath eſt ce que nous appellons bois de Rhode ou de Roſe, à cauſe qu'il a l'odeur des Roſes, & non pas que ce ſoit le bois du ſous-arbriffeau, qui porte les Roſes comme la plûpart le croient.

Le bois de roſe eſt de couleur de feuille-morte de l'odeur cy-deſſus, il nous eſt apporté de pluſieurs endroits du Levant, mais principalement de l'Iſle de Rhode & de Cypre, d'où eſt venu ſon nom de bois de Roſe, ou de Cypre, quoique le R. P.

Bois de
Rhode.

Bois de
Roſe ou de
Cypre.

du Tertre veut qu'il y ait une distinction entre le bois de Rose & le bois de Cypre, & voici ce qu'il en dit:

Ce que nous appellons bois de Rose dans la Guadeloupe, est proprement ce que les habitans de la Martinique appellent bois de Cypre. Il est très-certain qu'il y a deux sortes de bois de Rose que nous confondons sous ce nom, sans nous servir de celui de Cypre, d'autant que les deux arbres se ressemblent si fort en leur hauteur, en leur grosseur, en leur écorce, en leurs feuilles, en leurs fleurs, & en leurs odeurs, que la plûpart des habitans n'y mettent aucune distinction; j'ai pourtant vû dans la Guadeloupe quelques curieux qui appelloient ce bois, que les habitans de la Martinique appellent bois de Rose, bois Marbré, à cause que le cœur de l'arbre est comme jaspé de blanc, de noir & de jaune, c'est la seule distinction que j'y ay pû remarquer. Cet arbre croît fort haut & fort droit, il a les feuilles longues comme celles du Châtaigner, mais plus souples, veluës & blanchâtres, il porte de gros bouquets, de petites fleurs blanches, & après de petites graines noires & lissées; les plus gros n'ont qu'environ un pied quarré; l'écorce de ce bois est blanchâtre & presque semblable à celle des jeunes chênes, & il a tant de rapport au Noyer, quand il est mis en œuvre, qu'on auroit de la peine à le distinguer. En le travaillant il exhale une odeur si suave, que celle des Roses n'est rien en comparaison. Il est vray qu'elle se dissipe avec le tems, mais elle se renouvelle quand on coupe ou que l'on frotte bien fort le bois; il est très-bon pour bâtir.

Bois mar-
bré.

Il faut choisir le bois de rose nouveau, sec, de couleur de feuille morte, d'une odeur de rose & le plus gros & le moins tortu qu'il se pourra.

L'usage de ce bois est pour faire des chapelets; l'on s'en sert aussi quelque peu en Medecine à cause de sa bonne odeur, ce qui a donné occasion aux Distillateurs de s'en servir pour faire de l'eau de rose; c'est ce qui fait qu'il y en a qui donnent de l'eau rose à si bon marché.

Les Chirurgiens & Barbiers se servent des coupeaux ou rognures pour faire bouillir dans l'eau dont ils se servent pour faire la barbe. Quelques-uns s'en servent comme de Santal citrin, après avoir été réduit en poudre, pour mettre dans les Pastilles à brûler. Les Hollandois en tirent par la distillation une huile blanche & fort odorante qu'ils nous envoient, & que nous vendons sous

le nom d'*Oleum rhodium*, à plusieurs particuliers, comme Parfumeurs & autres, qui s'en servent comme d'un très-bon parfum. Huile de Rhodium.

Il est à remarquer que cette huile étant nouvelle est comme de l'huile d'olive, mais au bout de quelque tems elle s'épaissit & devient d'un rouge obscur comme de l'huile de cade.

On tire du bois de rose par la cornuë, un esprit rouge, une huile noire & puante, qui est fort propre pour la guérison des dartres. *In folio*, page 105.

Des Santaux. Fig. 87.

LEs Santaux sont trois bois de différentes couleurs, odeurs & figures, provenans, à ce que l'on m'a assuré, tous trois d'un même arbre, & dont la différence ne provient que des differens pays où ils croissent.

Cet arbre est de la hauteur de nos noyers, ayant ses feuilles faites comme le Lintisque, suivies d'un petit fruit de la grosseur de nos cerises, vert dans son commencement & qui noircit à mesure qu'il meurit; étant meur il tombe facilement de l'arbre, & il est d'un goût insipide & de nulle valeur.

Le Santal Citrin nous est apporté par buches & tout mondé de son écorce, de la Chine & même de Siam, c'est pourquoi nos François qui revinrent de Siam en 1686. en apportèrent avec eux une bonne quantité. On le doit choisir pesant, de bonne odeur, de couleur jaune comme le buis, ce qui lui a donné le furnom de Citrin, qui signifie jaune, en prenant garde que ce ne soit du bois de citron que l'on suppose assez souvent à sa place. Santal citrin.

Le Santal Citrin est fort usité en Medecine & par les Parfumeurs.

Le Santal blanc approche beaucoup du Citrin, n'y ayant que la couleur & l'odeur qui en peuvent faire la différence. Ce bois nous est apporté par buches & mondé de son écorce de l'Isle de Timor. Santal blanc.

On le choisira pesant, blanc, & de la meilleure odeur qu'il se pourra. On l'employe ordinairement pour les remedes avec le Citrin.

Le Santal rouge nous est apporté en grosses & longues buches de l'Isle de Tanassarine, & des lieux Maritimes de la côte de Coromandel. Santal rouge.

On le doit choisir noirâtre au dessus, d'un rouge foncé, brun au dedans & difficile à fendre à cause qu'il n'est pas de fil, d'un goût insipide & presque sans odeur, & prendre garde que ce ne soit du bois de Corail que l'on suppose bien souvent à sa place, quoique bien différent, comme il se verra ci-après.

Les Santaux sont quelque peu astringeans, principalement le rouge; ils fortifient le cœur, l'estomach, le cerveau & purifient la masse du sang: ils sont employés pour l'intérieur dans les pri-fanes & mis en poudre depuis demie jusqu'à une dragme, ils entrent dans plusieurs compositions galeniques.

Outre que le Santal rouge est employé ordinairement avec les deux autres, plusieurs personnes de différentes professions le font entrer en poudre dans plusieurs onguents qu'ils compo-sent.

Santal en
taffetas.

Il y a encore un quatrième Santal en taffetas que l'on nous apporte de Constantinople, & c'est du taffetas à qui l'on a fait prendre la teinture du Santal rouge en poudre, en les faisant boüillir dans de l'eau avec quelques acides.

Ce Santal n'est usité que pour les maux des yeux, au lieu de taffetas verd. Son choix est d'être bien teint, c'est-à-dire le plus rouge qu'il se pourra. *In fol. page 107.*

Du Bois de Citron.

LE bois de Citron, que les Amériquains appellent bois de Chandelle, à cause qu'étant coupé par éclats il donne une clarté dont les Amériquains se servent pour s'éclairer; c'est le tronc d'un gros & grand arbre, qui croît fort communément dans toutes les Isles du Vent.

Cet arbre est très-beau à voir, ayant plusieurs grandes & longues branches, chargé de feuilles semblables à celles du Laurier, mais plus grandes & d'un vert plus luisant, & ses fleurs comme celles des Orangers, d'une odeur de Jassemin, après lesquelles naissent des petits fruits noirs de la grosseur du poivre; c'est le tronc de ce bois que le R. P. du Tertre à cru fort mal-à-propos que c'étoit du véritable Santal Citrin, & apparemment ce qui a donné occasion à de certains Droguistes de Rouen de l'acheter de Messieurs de la Compagnie & de le vendre hardiment pour véritable Santal Citrin, tant à ceux qui n'y ont pas grande connoissance, ou qu'ils l'ont acheté sans le voir,

ou

ou sur leurs paroles, ou qu'ils montrent un échantillon de véritable Santal Citrin des Indes, & qui ensuite donnent de ce bois de Citron, ou faux Santal; ainsi vendent bien cher une marchandise qui ne leur coûte que très-peu de chose, trompent ceux à qui ils l'ont vendu ou envoyé, & ceux qui l'ont acheté ou reçu d'eux, trompent les autres, soit en le vendant pour faire des remèdes, ou aux Parfumeurs qui s'en servent pour faire des parfums, au lieu de véritable Santal Citrin. La fourberie ne sera pas difficile à connoître, en ce que le vrai Santal est d'un goût & d'une odeur douce & agréable, moyennement lourd & résineux, qui est le contraire du bois de Citron, qui est pesant, compacte, oleagineux, d'une odeur forte, tirant à celle du Citron, d'où est venu son nom; & de plus, c'est que les buches du véritable Santal ne pèsent au plus que cent livres, & ceux du bois de Citron pèsent jusqu'à mille livres. Si ce bois de Citron n'est pas propre dans la Médecine, il est très-propre à faire quantité d'ouvrages de marqueterie, en ce qu'après qu'il a été poli & exposé quelque tems à l'air, il est comme si c'étoit du coco qui eût été poli.

Faux Santal.

La gomme du bois de Citron est fort odoriférante; ce qui est de plus particulier, c'est que plus les arbres vieillissent, plus cette gomme sent bon.

Gomme du bois de Citron.

Ce bois porte aussi le nom de bois de Jassemin, à cause de ses fleurs. Il se trouve encore aux Isles un autre bois de chandelle, qui a les mêmes feuilles, fleurs & fruits que le bois de Citron, à la réserve que les fleurs en sont plus grasses, plus épaisses & plus rondes; mais comme ce bois ne vient pas jusqu'à nous, c'est pour ce sujet que je n'en dirai rien. Le R. P. du Tertre dit que cet arbre est rare, & qu'il ne croît que le long de la mer: il croit aussi que c'est une espèce de bois d'Aloës; ce que je pourrois bien croire par la diversité des bois d'Aloës que nous avons. Il marque encore que cet arbre jette une gomme fort odorante, & que plus l'arbre est vieux plus il sent bon, & qu'il n'a autre usage parmi les Sauvages que pour s'en éclairer, ou bien ils se servent de sa seconde écorce de laquelle ils tirent le suc, dont ils se servent pour guérir l'inflammation des yeux comme d'un remède fort souverain. *In folio*, page 107.

Bois de Jassemin.

Bois de Chandelle.

Du Bois de Corail.

Outre les bois de Chandelle, l'on nous apporte des Isles du Vent un certain bois rouge à qui l'on a donné le nom de bois de Corail, à cause de sa vive couleur, ressemblant au Corail, c'est de ce bois avec quoi l'on contrefait le vray Santal rouge, ce qui ne sera pas difficile à connoître, en ce que le bois de Corail est d'un rouge clair, assez léger & est de fil, & le vray Santal est d'un rouge foncé, sans aucun fil & fort pesant.

Les Américains se servent du bois de Corail pour faire plusieurs ouvrages; & presentement que les Cannes sont extrêmement cheres, on ne contrefait plus le Santal avec ce bois. Il croît encore aux Isles deux autres sortes d'arbres qui portent le nom de Corail ou Coral, à cause que leurs fruits sont rouges comme du Corail, à la reserve qu'ils ont au droit de leurs germes une petite tache noire, & ces fruits sont ce que nous appelons & vendons sous le nom de Pois rouges ou d'Amérique qui sont extrêmement amers, & dont quelques-uns veulent que ces Pois trempés dans du jus de Citron, ayent la faculté de soudre l'or & l'argent, comme le Borax.

Pois rouges ou d'Amérique.

Le R. P. du Tertre dit qu'il y a tant de bois rouge aux Isles, que de deux lieux en deux lieux, on y en trouve de différentes couleurs, les uns plus les autres moins, & qu'ils sont tous pleins, pesans, massifs, & fort propres à faire de très-belle menuiserie, & que la plûpart de ces bois sont incorruptibles. *In folio, page 109.*

Du Bois Nephretique. Fig. 88.

LE bois Nephretique nous est apporté de la nouvelle Espagne, principalement du Royaume de Mexique, où il est appelé Coult & Tlapalcypatly, & par nous Nephretique, à cause qu'il est souverain pour guerir ceux qui sont attaquez de la gravelle, & pour faire uriner. C'est un arbre de la grandeur de nos Poiriers, ayant ses feuilles semblables à celles des pois chiches, mais plus petites.

On doit choisir le bois Nephretique mondé de sa grosse écorce, & de son obier qui est blanc & de nulle vertu, qu'il soit d'un goût amer & d'un jaune rougeâtre, & qu'en ayant mis quelques



Bois Nephritique



Lintisque.



Tamaris.



Saxafras

éclats dans un peu d'eau froide, elle prene une couleur d'un bleu celeste, qui est la marque la plus infallible que ce bois est véritable. L'on vend à sa place de l'Ebeine rouge, ou Grenadille, ce qui se pourra connoître facilement, en ce qu'elle est d'un rouge plus foncé, & étant mis dans de l'eau froide, ne lui donne qu'une legere teinture jaunâtre, comme fait aussi un autre bois que l'on nous apporte des grandes Indes & du Bresil, dont je n'ay pû encore découvrir le nom; ainsi tout bois qui sera vendu pour véritable Nephretique, & qui ne teindra pas l'eau en bleu, doit être rejeté.

Les Nephretiques se servent de l'eau où ce bois a trempé pour leur boisson ordinaire, & la mêlent quelquefois dans leurs vins, pour se guérir de la pierre ou gravelle. Ceux qui voudront augmenter la qualité de ce bois, pourront se servir d'eau de rave, & y ajoûter un peu de sel d'Absinte, c'est-à-dire sur chaque verre un demi gros de sel. Il est aussi bon pour les obstructions & opilations du foye & de la rate, infusé dans du vin, ou mis dans les ptisannes ou autres liqueurs appropriées. La dose est depuis demi jusqu'à une dragme en poudre, & en infusion depuis deux jusqu'à quatre dragmes & même une once. *In folio, page 110.*

Du Lintisque. Fig. 89.

LE Lintisque est un arbre qui a ses feuilles semblables au Mirthe, après lesquelles naissent des fleurs qui produisent de petites bayes par grappes vertes au commencement, qui se noircissent à mesure qu'elles meurissent, & sont accompagnées d'une petite gouffe remplie d'une liqueur où se forme des petits insectes volants comme à la graine d'écarlatte.

Ces arbres sont fort communs dans l'Egypte & aux Indes; & particulièrement dans l'Isle de Chio, où ils sont si soigneusement cultivez & gardez, qu'un homme qui auroit coupé un de ses arbres, soit avec dessein ou autrement, qu'il en fut propriétaire ou non, il auroit aussi-tôt le poing coupé, à moins que l'arbre ne fut vieux & hors d'état de rapporter.

C'est de cet arbre que découle le Mastic dont je parleray cy-après.

On cultive aussi beaucoup de ces arbres en Italie, & des bayes ou fruits; les Italiens en tirent une huile de la même maniere que nous faisons celles des bayes de laurier. Ils s'en servent aussi.

bien que du bois & des feuilles pour guérir la dissenterie. Le Lintisque est astringent & fortifiant, il résiste au venin, il fortifie les gencives & est employé aussi dans quelques compositions Galéniques. On se sert aussi de ce bois pour faire des Curedents.

On doit choisir le Lintisque nouveau, étant fort facile à se vermoudre, qu'il soit pesant, difficile à rompre, gris au dessus & blanc au dedans, d'un goût astringent & garni de ses feuilles, s'il est possible, & prendre garde que ce ne soit de la Coudre Mentiane, que l'on suppose assez souvent à sa place, ce qui se pourra connoître facilement; en ce que le Lintisque est beaucoup plus lourd que la Coudre Mentiane. *In folio, page 111.*

Du Mastic en larme.

LE Mastic en larme, ainsi appelé à cause du Mastic qui se fait de résine & de brique, pulverisez & mêlez ensemble, est une gomme résineuse qui découle durant la grande chaleur, sans aucune incision de grosses branches & du tronc des Lintisques, & quelquefois aussi après avoir été incisez, ces larmes tombant de l'arbre, sont reçues dans un fossé pavé qui est au pied.

On choisira le Mastic en grosses larmes, d'un blanc doré, lequel étant un peu mâché devienne comme de la cire blanche. Le meilleur est celui de Chio, étant beaucoup plus gros & d'un goût plus balsamique que celui qui nous est apporté du Levant par la voye de Marseille; mais comme ce dernier est presque le seul qu'on nous apporte en France, il le faut choisir de manière qu'il n'ait point été trayé, en grosses larmes, & de la couleur cy-dessus, & le moins chargé d'ordures qu'il se pourra.

Le Mastic est fort usité dans la Médecine, & entr'autre pour appaiser le mal des dents, & il a plusieurs autres usages, comme pour faire le verni.

La manière dont les Levantins nous envoient le Mastic, est particulièrement en ce qu'ils mettent le plus commun au fond, celui d'après au milieu, & le beau au dessus, & ne veulent jamais vendre l'un sans l'autre. *In folio, page 112.*

Du Tamaris. Fig. 90.

LE Tamaris ou Tamarise, est un arbre de moyenne hauteur, qui croît en quantité dans le Languedoc, ayant ses feuilles fort petites, & ses fruits par grappe d'une couleur noirâtre, desquelles on se sert en teinture au lieu de noix de Galles.

On choisira le bois de Tamaris garni de son écorce, blanc au dessus & au dedans, d'un goût presque insipide & sans aucune odeur.

On en fait aussi des petits Barils, des tasses & des gobelets qui sont surnommés de Tamaris, où l'on met du vin ou autres liqueurs infusées du soir au matin, auxquelles on attribue les qualités cy-dessus. Le bois & l'écorce de Tamaris sont diuretiques, conviennent aux opilations du foye & de la rate, en infusion ou dans les ptisannes depuis une once jusqu'à deux.

Bois, écorces, Barils, Tasses & Gobelets de Tamaris.

On tire de ce Bois un Sel blanc & par cristaux, que l'on nomme Sel de Tamaris, lequel pour être de la qualité requise doit être bien sec, en petits cristaux, le moins réduit en poudre que faire se pourra, y étant fort sujet. On attribue au Sel de Tamaris les mêmes facultés que cy-dessus, on le prend dans les bouillons ou autres liqueurs convenables, douze, quinze, jusqu'à vingts grains. *In fol. p. 112.*

Sel de Tamaris.

Du Saxafras. Fig. 91.

LE Saxafras, ou Bois de Cannelle, ou Pavame, est un arbre fort beau à voir, qui croît en quantité dans la Floride, y en ayant des forêts entières.

Bois de Cannelle.

Cet arbre a son tronc fort droit, au haut duquel il y a plusieurs branches chargées de feuilles vertes, approchantes de la figure de celles du figuier, dont les habitans se servent, après les avoir contusées pour guérir leurs playes.

On choisira le Saxafras garni de son écorce, grosse, rougeâtre & raboteuse, comme étant la meilleure partie de l'arbre, tant à cause de son goût âcre, que de son odeur forte & aromatique, qui surpasse de beaucoup celle du bois, principalement quand l'arbre est sur son pied; c'est pourquoy la première fois que les Espagnols aborderent dans la Floride, ils crurent que c'étoit des arbres de Cannelle, à cause de l'odeur forte & agréa-

ble, qu'ils sentirent de plus de deux lieues loin; mais étant débarquez & étant au pied de ces arbres, ils furent frustrés de leurs attentes: cependant les ayant examinez, ils jugerent bien qu'ils n'étoient pas dénués de vertu, & en ayant apporté en Espagne, ils le mirent en usage, & l'ayant trouvé fort spécifique pour guérir le mal de Naples, il fut vendu d'abord jusqu'à quarante francs la livre. Ce qui donna occasion aux Espagnols de retourner dans la Floride, d'où ils en rapportèrent une si grande quantité qu'il fut vendu à vil prix quelque tems après, & depuis qu'il a baissé de prix son usage est diminué, chose qui n'est pas nouvelle en France.

Plusieurs personnes préfèrent l'écorce de cet arbre à son tronc & à ses grosses branches, ce qui n'est pas tout-à-fait hors de raison, parce qu'elle est beaucoup plus odorante que le bois, & pour l'ordinaire fort legere, rougeâtre au dessus & au dedans, facile à rompre, d'un goût & d'une odeur beaucoup plus aromatique; ainsi l'écorce est meilleure que la racine, & la racine meilleure que le bois.

On hache ou rape ce bois pour s'en servir, & il est d'une odeur si forte, qu'il cause de grandes douleurs de tête à ceux qui le travaillent, aussi-bien qu'à ceux qui en usent, ce qui lui a beaucoup diminué son crédit.

Ceux qui auront besoin de ce bois rapé ou haché, auront soin qu'il soit nouveau; car quand il est vieux rapé, haché ou pulverisé, il perd son odeur & il est de nulle vertu. Dans le tems que ce bois étoit cher, plusieurs faisoient bouillir du fenouil dans de l'eau, & dans cette décoction faisoient aussi bouillir des morceaux de sapin; mais depuis qu'il se vend à vil prix l'on ne s'y amuse plus.

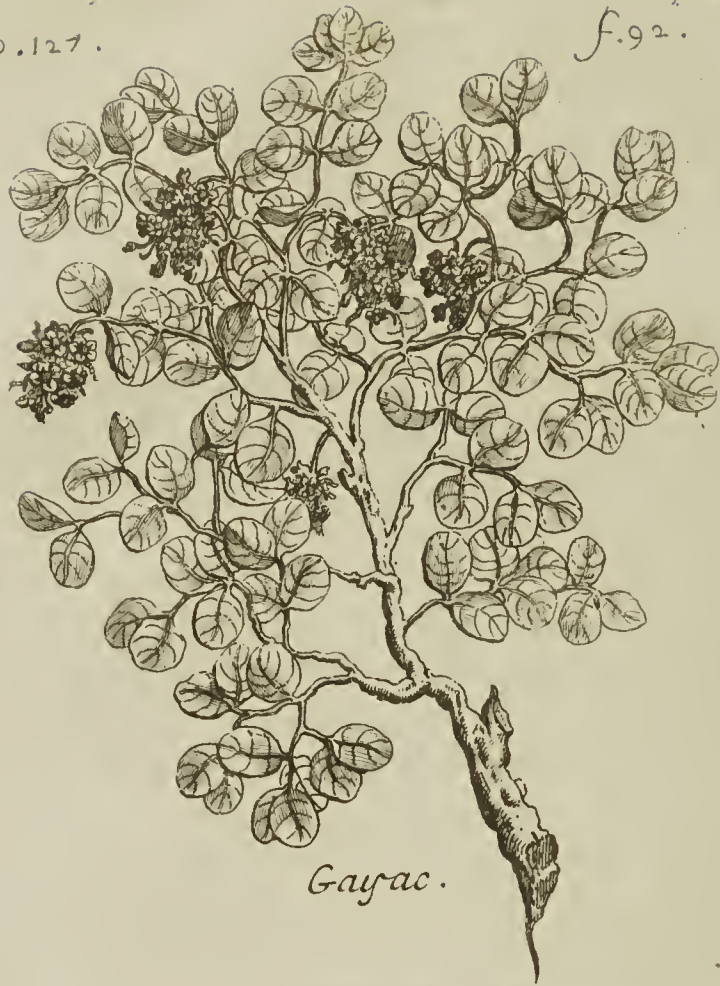
Le bois est sudorifique employé quelquefois seul en infusion depuis une jusqu'à deux onces, & entre dans plusieurs ptisannes & décoctions sudorifiques.

Ce bois est d'usage avec l'Esquine, la Salsepareille, le Gayac, les Zestes de Noix & l'Antimoine pour la guérison des maladies veneriennes & autres causées par les humeurs froides.

Son écorce est employée pour les gonorrhées au poids d'une dragme en poudre & incorporée avec quelques sirops ou conserves; on y ajoute de l'Aquila alba & de la poudre de Vipere, de chacun vingt grains, & du tout on en fait un bol que l'on fera prendre au malade, & un verre de ptisanne sudorifique par dessus.

p.127.

f.92.



Gayac.

p.128.

f.93.



Cedre du Liban.

p.129.

f.94.



Oxi-Cedre.

Par le moyen de la Chimie, on en tire une huile propre aux maladies. *In folio*, page 114.

Du Gayac. Fig. 92.

LE Gayac, Gayacan, bois Saint ou Indien, est un arbre qui croît en quantité aux grandes Indes, & même dans l'Amérique, d'où celui que nous voyons nous est apporté en grosses & longues buches, dont il y en a quelquefois qui pesent quatre à cinq cens livres.

Cet arbre est de la hauteur de nos Noyers, chargé de feuilles vertes, longues, ou rondes, selon les especes différentes, que l'on distingue en mâle & femelle; après ces feuilles sortent des touffes de fleurs bleuës en forme d'étoiles, garnies chacune d'un petit bouton brun, de la grosseur d'une noisette, dans laquelle est contenu un autre petit fruit de couleur d'orange.

On se sert beaucoup de ce bois en France pour plusieurs ouvrages de marqueterie, principalement pour faire des boules à jouer, des mortiers, pilons, rouleaux bistortiers & autres; les Chirurgiens & autres personnes qui se mêlent de guérir la Maladie Venerienne, se servent des copeaux & rapures, pour faire des ptisannes sudorifiques. Ce bois n'a besoin d'autre choix que d'être bien net, de couleur d'un brun noirâtre, résineux, pesant, dur & compacte, d'un goût un peu âcre & sans obier, à quoi il est fort sujet; ainsi ceux qui voudront l'avoir de la qualité requise, l'acheteront en buches, & après en avoir ôté le blanc qui est l'obier, feront raper ou hacher le bois, pour être employé aux usages ci-dessus; mais il ne faut pas faire comme la plupart des gens qui au lieu de faire hacher eux-mêmes le Gayac, l'achètent de ceux qui en font des rapures & copeaux qui sont remplis d'obier, & autres choses inutiles qu'ils employent à la place du véritable Gayac, si ce n'est qu'on ne veuille se donner la peine de le faire raper devant soi, & avoir soin que l'obier en ayant été tiré, ou que l'Ebeniste ou Tourneur ait netoyé la place, ou étendu un linge pour recevoir les rapures.

On tire du Gayac un flegme, un esprit & une huile noire, épaisse & fort puante, & ce qui reste dans la cornuë qui est noire comme du charbon, après avoir été lessivé, on en tire un sel. On en peut tirer aussi une resine, & un extrait comme l'on fait du Jalap.

Esprit, huile & sel de Gayac.

Resine & Extrait de Gayac.

Ecorce de Gayac. L'écorce de cet arbre est aussi d'un grand usage pour la guérison de la maladie ci-dessus, & pour cet effet on la choisira unie, pesante, difficile à rompre, grisée par-dessus & blanchâtre au-dessous, d'un goût amer & assez désagréable.

Gomme de Gayac. On nous apporte des Indes des gros morceaux de gomme si semblables à l'Arcançon, qu'il est presque impossible d'en faire la différence, mais pour le peu qu'on l'écrase sous les doigts, ou sur le charbon allumé, elle rend une odeur si suave qu'elle embaume le lieu où on la brûle, qui est le contraire de l'Arcançon qui sent la Therebentine.

C'est un des grands sudorifiques qui ayent paru jusqu'à présent.

Gayac de France. Depuis quelques années les Chirurgiens se sont imaginez que le Buis, à qui ils ont donné le nom de Gayac de France, avoit les mêmes propriétés que le Gayac, ce qui fait qu'on n'en consume pas la moitié de ce que l'on faisoit auparavant; mais s'ils étoient curieux d'user du Gayac en copeaux sans obier, ils y trouveroient bien de la différence: ce qui cause cette erreur, c'est qu'ils ne se servent ordinairement que des copeaux pleins d'ordures que les Tourneurs leurs vendent à 1. sol ou 18. deniers la livre, c'est à-dire les balayeuses de leurs boutiques, où se trouve un mélange de plusieurs bois, & il peut bien être vrai que le Buis ait autant de vertus que ce Gayac.

Buis. Le Buis est un bois fort connu en France, & dont on se sert à beaucoup de différens ouvrages. Le meilleur vient d'Espagne & de plusieurs endroits de France, mais principalement de la Comté & de la Champagne.

Esprit & huile de Buis. On tire du Buis par la cornuë un esprit & une huile noire, que l'on peut rectifier comme celle du Gayac. *In folio, page 114.*

Du Cedre du Liban. Fig. 93.

LE Cedre du Liban, est un arbre qui croît d'une prodigieuse grandeur & d'une figure pyramidale, dont les branches sont garnies de petites feuilles vertes & étroites, & de fruits semblables à nos pommes de pin.

C'est du tronc & des grosses branches de cet arbre que découle pendant les grandes chaleurs & sans aucune incision, cette résine blanche, claire & transparente, que nous appellons Gomme de Cedre ou Mane Masticine, dont les plus grands arbres n'en rendent que

que six onces par jour. Il se forme aussi sur le même tronc pendant la grande chaleur du Soleil de petites vessies, qui étant percées rendent une liqueur claire & blanche comme de l'eau, d'une odeur forte & pénétrante, & lorsque cet arbre ne produit plus rien de soi-même, on l'incise & il en découle une humeur onctueuse qui se sèche en coulant le long de l'arbre, & c'est ce que nous appelons Resine de Cedre, que nous n'avons que rarement en France, aussi-bien que les autres productions de cet arbre.

Gomme de Cedre ou Mane Masticine.

Liqueur ou Therebentine de Cedre.

Resine de Cedre.

Cette resine est d'un très-beau jaune, friable, lucide & transparente, & d'une très-agréable odeur.

Le bois de Cedre est employé pour faire les beaux ouvrages de menuiserie. Il contient beaucoup d'huile & de sel essentiel. Il est sudorifique étant pris en décoction ou en poudre. *In folio*, page 116.

De l'Oxicedre. Fig. 94.

L'OXICEDRE est un arbre dont il y a trois espèces, qui ne diffèrent que par la hauteur de l'arbre, ou par l'épaisseur des feuilles. Ces arbres sont ordinairement tortus, noueux, chargés de feuilles longues, piquantes, & toujours vertes, principalement en hyver, après lesquelles naissent des fruits de la grosseur du Bruscus, verts dans leurs commencemens, & qui plus ils meurissent, plus ils deviennent rouges.

Les Oxicedres croissent en Italie, en Provence, en Languedoc & en Espagne, ils contiennent beaucoup d'huile; les feuilles sont stomachales, propres pour chasser les vents, pour la colique venteuse & pour aider à la digestion. On en mâche un ou plusieurs morceaux, on peut le prendre aussi en décoction.

Le bois est sudorifique pris en décoction.

Du tronc incisé de ces arbres il en sort une gomme fort claire & transparente, qui est le véritable Sandarac; on se sert aussi quelquefois à la place de cette gomme de celle du grand Genevre, dont je parlerai ci-après.

Vrai Sandarac.

On tire du bois d'Oxicedre par le moyen du feu, c'est-à-dire par la cornue, une huile noire, laquelle étant rectifiée, peut être appelée Cedria ou huile de Cade; mais comme ces arbres ne nous sont pas fort communs, on pourra se servir du grand & petit Genevre.

Huile de Cade ou Cedria.

La véritable huile de Cade ou Cedria est admirable pour guérir les dartres vives & farineuses, la galle des chevaux, bœufs,

moutons, & autres bestiaux. La dose est depuis deux gouttes jusqu'à six.

Mais comme ces fortes d'huiles seroient trop cheres, on suppose à leur place l'huile claire de la poix, & qui pour ce sujet est appellée huile de Cade, comme il se verra à l'article de la poix. *In folio, page 117.*

Du grand Genevre. Fig. 95.

LE grand Genevre, que les Latins appellent *Juniperus*, est un arbre de differente grandeur, suivant la diversité des lieux où il croît.

Cet arbre est fort connu, son tronc est menu, couvert d'une écorce rude; son bois est dur, tirant tant soit peu sur le rouge, d'une odeur agréable; il pousse plusieurs branches garnies de petites feuilles étroites, piquantes & toujours vertes, après lesquelles naissent des bayes de la grosseur d'une petite noisette, qui la premiere année sont vertes; la seconde brunes, & la troisième noires, & qui étant en maturité sont fort alexipharmques.

C'est du tronc & des grosses branches de cet arbre incisé d'où découle pendant les grandes chaleurs le Sandarac, qui nous est apporté d'Afrique, où ces arbres croissent fort haut & en très-grande quantité. Ce Sandarac est le Sandarache des Arabes ou Verni.

On doit choisir les bayes du grand Genevre noires, odorantes & aromatiques; elles ont beaucoup de propriété, elles sont incisives, résolutives, apéritives, cephaliques, propres pour fortifier les nerfs, l'estomach, le cœur, pour aider à la digestion, pour résister au venin & pour la toux inveterée. Plusieurs personnes en mâchent trois ou quatre le matin pour se donner bonne bouche & se préserver du mauvais air.

Son bois est sudorifique & propre pour résister au mauvais air; il est odorant quand on le brûle.

Son plus grand commerce se fait par les Suedois, Hambourgeois & Anglois.

Sandarache
des Arabes
ou verni,
ou gomme
de Gene-
vrier;

On s'en sert étant réduit en poudre impalpable, pour froter & vernir le papier, avant que de le laver, & c'est pour le blanchir & pour empêcher qu'il ne boive, comme aussi pour faire paroître l'écriture plus belle, on s'en sert encore dans la pein-



Grand Genevre



Petit Genevre.



Bois de Bresil



rare pour en faire du verni & en plusieurs autres ouvrages, & il a même quelque usage dans la Médecine, lequel pour cet effet sera choisi en belles larmes blanches, & le moins rempli de poussière qu'il se pourra. *In fol. p. 118.*

Du petit Genevre. Fig. 96.

LE petit Genevre nous est si familier, qu'il n'y a personne qui ne le connoisse. On tire de cet arbrisseau, premièrement de ses bayes récentes & meures, une huile blanche & fort odorante, comme aussi une eau douée de très-bonnes qualitez, & après cette distillation on pourra faire secher le marc pour en tirer le sel, que l'on mettra dans l'eau que l'on aura distillée, ce que je ne conseille pas de faire, en ce que ceux qui voudront faire le sel, auront plutôt fait de se servir de bayes seches, que de celles qui ont été bouillies, la dépense n'en étant pas grande. Huile blanche & eau de Genevre.

On tire de ce bois par la cornuë un flegme, un esprit & une huile noire & puante, que l'on peut appeller huile de Cade ou de Genevre, laquelle on pourra aussi rectifier, & de ce qui restera dans la cornuë, qui est semblable à du charbon, on en peut tirer un sel blanc. Au lieu du bois on pourra se servir des bayes récentes & fraîches, pour en tirer aussi une huile puante. Sel de Genevre.

On brûle fort communément le bois & les bayes de Genevre pour chasser le mauvais air.

Les Allemans usent ordinairement de cette graine dans leurs ragouts, & elle leur sert de Theriaque, c'est pourquoi son extrait est appellé Theriaque des pauvres ou des Allemans.

Cet Extrait se fait avec les bayes récentes en les concassant, & après les avoir fait bouillir dans l'eau, ou filtré la colature, & par le moyen d'un petit feu, on la réduit en consistance de miel épais, & c'est un fort bon antidote. On peut aussi filtrer la liqueur qui sera restée dans la cucurbite après la distillation, & y proceder de même, on aura un extrait doué de toutes les bonnes qualitez que l'on lui attribué. Extrait de Genevre.

Nos Genevres donnent aussi du Sandarac, mais en si petite quantité, que cela ne vaut pas la peine d'en parler. Quelque-uns veulent que l'écorce du Genevre soit la véritable écorce de *Bugia*. *In folio, page 118.*

Du Bois de Bresil. Fig. 97.

NOUS vendons pour la Teinture plusieurs sortes de bois rouges sous le nom de Bois de Bresil. Le premier, qui est le plus estimé & le plus en usage, est le bois de Bresil, surnommé de Fernambouc, à cause que c'est de la Ville de Fernambouc au Bresil, d'où nous vient la plus grande partie de ce bois. Le second est le Bresil de Japon, à qui les Anglois & Hollandois ont donné le nom de bois de Sapan, dont il y en a de deux sortes : Sçavoir, le gros bois de Sapan, ou gros Bresil de Japon, & le moindre est le bois de Bresil de Japon, ou Sapan de Biames, en ce qu'il est plus menu. Le troisième est le bresil de Lamon. Le quatrième le bresil de Sainte - Marthe. Le cinquième & le moindre, est le Bresillet qui vient des Isles Antilles, ainsi ce qui fait les différentes sortes de bois de Bresil, ce n'est que les différents endroits, & la diversité des terres où ce bois a pris naissance.

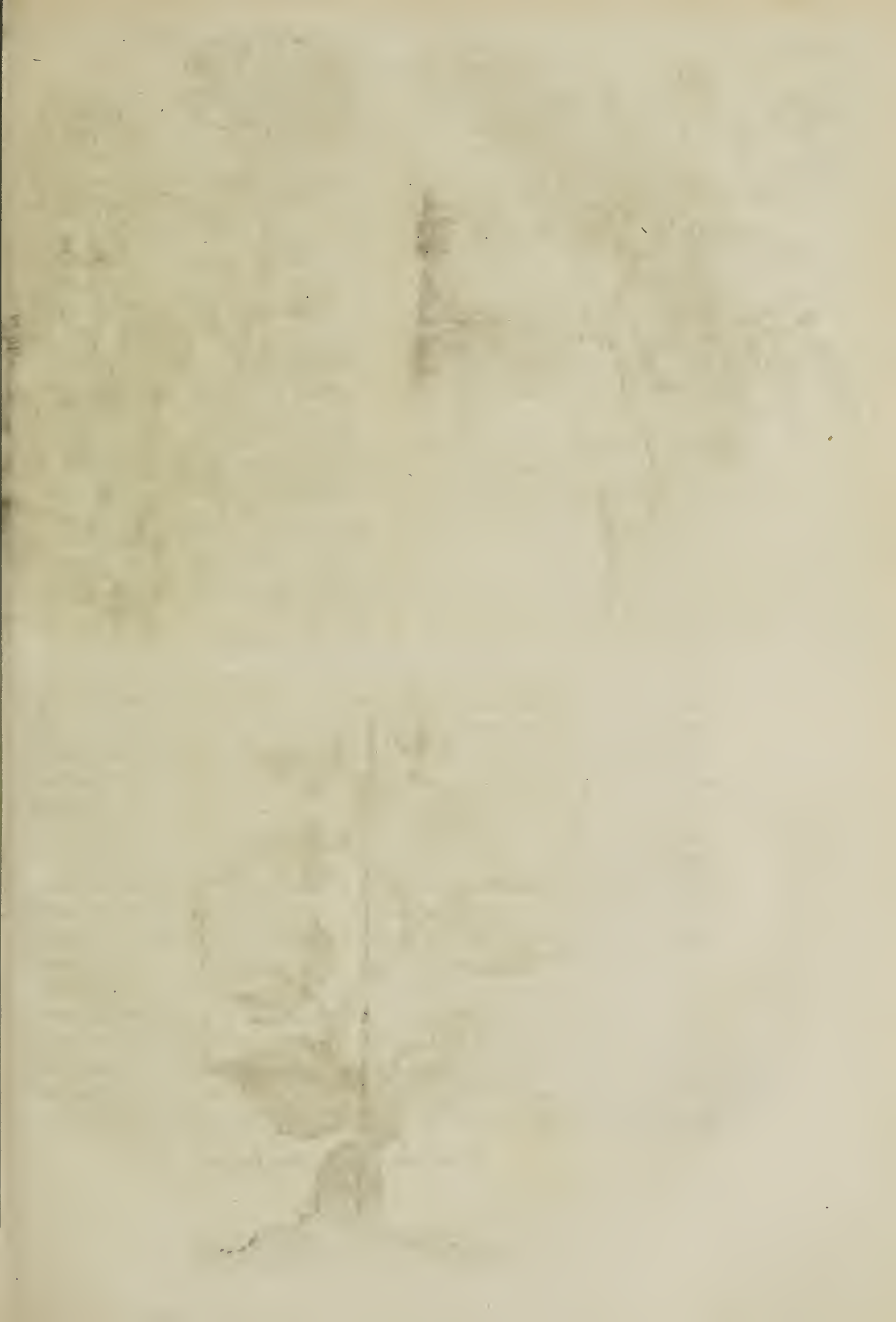
Bois de Sapan.

Diverses sortes de Bresils.

L'arbre du bois du Bresil est fort gros & grand, garni de longues branches, qui sont chargées d'une quantité prodigieuse de petites feuilles à demi rondes, & d'un très-beau vert luisant, après lesquelles naissent des fleurs semblables au muguet, d'un très-beau rouge & d'une odeur très-suave, d'où sortent des fruits plats dans quoi il se rencontre deux amandes plates, de la même forme & figure d'une amande de citrouille.

Lorsque les Sauvages veulent préparer le bois qu'ils nous envoient, ils le coupent à ras de terre, & l'ébranchent, & en ôtent une grande épaisseur d'obier qui est tout autour, en sorte que s'il est de la grosseur d'un homme, ils le rendront seulement gros comme la jambe.

On doit choisir le bois de Bresil véritable Fernambouc, en buches lourdes & compacte & sans moële, bien sain, c'est-à-dire sans obier & sans pourriture, qui après avoir été éclatté, de pâle qu'il est, devienne rougeâtre, & qui étant mâché ait un goût sucré, & prendre garde qu'il ne soit mélangé d'autres sortes de Bresil ; ce qui sera facile à connoître, en ce que tous les autres bois de Bresil, à la réserve de celui du Japon, sont sans moële ; & celui de Lamon se peut distinguer du Fernambouc, en ce qu'il est en grosses buches. Quelques personnes m'ont assuré que le Bresil de Lamon vient de la baye de tous les Saints, où il croît





Bois d'Inde



Anis de la Chine

Bois de Fuétel



Bois de Couleuvre

en quantité ; c'est ce qui fait que la plupart l'appellent Bresil de la Baye de tous les Saints. A l'égard du Bresil haché, la meilleure connoissance que j'en puis donner, c'est de l'acheter d'honnêtes Marchands incapables de le frauder.

Bresil de la Baye de tous les Saints.

L'usage des bois de Bresil est pour les Teinturiers du petit teint, & pour teindre les œufs en rouge avec un peu d'alun. Ils contiennent beaucoup d'huile & un peu de sel essentiel, ils sont astringens. On les tient propres pour calmer la fièvre, pour l'ophtalmie, & pour fortifier l'estomach, pris en infusion.

On tire du Bresil de Fernambouc par le moyen de quelque acide, une teinture fort rouge, de laquelle on m'a assuré que l'on en pouvoit faire du Carmin comme de la Cochenille, ce que je n'ai pas expérimenté.

On en fait de plus de la Lacque liquide, dont les Peintres se servent pour peindre en mignature ; on en fait une espèce de craye rougeâtre, que nous appellons Rosette. Cette Rosette est du blanc de Roüen, à qui on a donné une couleur d'amarante, avec une teinture de bois de Bresil plusieurs fois réitérée.

Lacque liquide.

Rosette.

Cette Rosette est à proprement parler un stil de grain, en ce qu'elle est faite de la même manière. *In fol. p. 119.*

Du Bois d'Inde. Fig. 98.

LE Bois d'Inde que nous appellons vulgairement bois de Campesche ou de la Jamaïque, est le cœur du tronc du grand arbre qui croît en quantité dans les deux Isles ci-dessus & dans l'Isle de Sainte-Croix dans l'Amérique, où il y en a des Forêts entières.

Ces arbres deviennent plus ou moins grands, suivant le terroir qu'ils rencontrent, lesquels étant sur pied ont le tronc fort gros & droit, couvert d'une écorce fort mince, unie, douce & d'un gris argenté ou jaune, au haut duquel il y a une branche chargée de feuilles longues, vertes, & comme chagrinées, approchantes en figure à celles du Laurier. Ces feuilles étant mises dans la bouche, sentent si fort le gerofle, que l'on les prendroit plutôt pour des feuilles de l'arbre qui porte le gerofle, que pour celles d'un autre arbre, & à cause de leur bon goût, on leur a donné le nom de Laurier Aromatique ou des Indes. Après les feuilles sort un petit fruit de la grosseur d'un poids, qui est attaché à la branche par une petite queue comme les Cubebes,

Laurier Aromatique ou des Indes.

& à l'autre bout une petite couronne ; ce fruit est d'une couleur tannée , d'un goût âcre & piquant , néanmoins assez agréable , sentant le gerofle , ce qui l'a fait appeller de la plûpart Graine de Gerofle. Ce fruit étant cassé il s'y trouve dedans trois petites amandes , à peu près de la forme & figure de la graine de musc.

On doit donc remarquer que comme le Laurier des Indes , ou l'arbre du bois d'Inde , est un bois dont on peut tirer de trois sortes de belles & bonnes marchandises , dont la première est le bois , lequel pour être de la qualité requise , doit être véritable Campesche , coupe d'Espagne , en ce que c'est la meilleure qualité , & qu'il ne soit point pourri ni outré d'eau , qu'il soit haché par les bouts , ce qui le différencie d'avec celui de la Jamaïque , qui est ordinairement scié : & c'est celui qui nous vient par la voye d'Angleterre. L'usage du bois d'Inde est pour les Teinturiers , Chapeliers & autres , qui s'en servent pour teindre en violet & en noir.

La seconde Marchandise que l'on peut tirer de cet arbre , sont les feuilles desquelles l'on pourroit se servir fort à propos dans toutes les compositions où le Folium Indum des Indes est requis , en ce qu'elles sont douées de très-bonnes qualitez , & ont beaucoup plus de vertu que le Folium Indum , c'est pour ce sujet que les Américains s'en servent en fomentation pour guérir la paralisie , & autres maladies provenant de cause froide.

Le troisième est le fruit , dont on peut se servir à l'imitation des Anglois comme étant un fort grand aromate , ainsi propre à plusieurs usages. Comme ce fruit n'est connu que depuis très-peu de tems , nous n'en faisons aucun commerce ; mais depuis plusieurs années que nos Armateurs de Saint-Malo en ont pris une assez bonne quantité sur les Anglois , nous avons peu d'Epiciers qui ne connoissent ce fruit sous le nom de Graine de Gerofle , à cause que son goût ressemble assez à celui du Gerofle , & duquel on commence à se servir pour mettre dans les quatre Epices , & il est vrai que ce fruit battu & mis dans quelques sauces , a le même goût que si l'on y avoit mis du Gerofle , de la Muscade & de la Cannelle , & avec toutes ces belles qualitez peu de gens s'en accommodent , soit parce que ce fruit n'est pas encore bien connu , ou que son goût ne plaise pas , ce qui est bien contraire des Anglois , qui en usent de très-grande quantité , aussi bien que les Sauvages , qui s'en servent dans leur Chocolat sous le nom de Melaquette.

Les Anglois appellent ce fruit Poivre de la Jamaïque, & les Hollandois Amomi, & non fruit du bois d'Inde, & du vulgaire, quoique mal-à-propos, graine de Gerofle.

A l'égard des fleurs de cet arbre, que l'on m'a assuré être très-belles, je n'en ay rien dit, pour n'avoir sçû leurs formes, figures & couleurs dont elles sont, je dirai seulement que l'on m'a assuré que le bois de Chandelle, ou faux Santal & le bois d'Inde, étoient les deux plus beaux arbres, & les plus odoriferans qu'il y eut dans toutes les Indes, tant Orientales qu'Occidentales.

In folio page 120.

Du bois de Fustet. Fig. 99.

LE bois de Fustet, que nous appellons ordinairement Fustel, est les racines & le tronc d'un arbrisseau haut de six ou sept pieds, que les Botanistes appellent *Coggyria* de Theophraste, & *Cotinus* de Pline, qui a ses feuilles larges vertes & presque rondes, après lesquelles naît une fleur qui du commencement est faite en maniere de grappe, de couleur d'un verd obscur, & qui sur la fin s'ouvre comme une éventail; parmi la bourre de ses papillottes, il y a des graines noires faites en cœur; c'est les racines & le tronc de cet arbrisseau, que les Italiens & Provençaux après avoir été chapellé, c'est-à-dire que son écorce en soit otée, nous vendent & envoient pour bois de Fustet, lequel pour être de la bonne qualité, doit être d'une couleur jaune, sec & de Provence, étant meilleur que celui d'Italie. Quoique ce bois vienne en France, nous en avons quelquefois meilleur marché de le tirer d'Hollande & d'Angleterre, que de le faire venir de Provence.

Son usage est pour les Teinturiers du petit teint, pour teindre en feuille-morte & en café; il est aussi quelque peu usité par les Ebenistes & les Corroyeurs.

Les feuilles, les extrémités tendres de ses branches & ses semences sont rafraichissantes, astringentes dessicatives & vulnérables.

Nous faisons venir d'Angleterre & d'Hollande une autre sorte de bois jaune en grosses buches, qui n'a autre nom, que je sache, que celui de bois jaune, dont se servent aussi les Teinturiers & Ebenistes; je n'ai pû sçavoir autre chose touchant ce bois jaune que ce que je viens de rapporter. Il faudra le choisir le plus haut

Bois jaune
ou bois
d'Angle-
terre.

en couleur qu'il se pourra & prendre garde que ce ne soit du bois de Fustet.

Il nous vient de Lorraine un certain bois de couleur d'un gris tant soit peu rougeâtre, dur & moyennement lourd, garni d'une écorce mince & brune semblable à celle de cerisier, qui est ce que nous appellons bois de Sainte-Lucie, lequel, à cause de son agréable odeur, est employé par les Ebenistes. Le choix de ce bois est d'être bien compacte & sans nœuds. Ce bois est admirable dans sa nature, en ce qu'il n'a jamais d'obier, & que plus il vieillit plus il a bonne odeur. M. de Tournefort m'a assuré que le bois de Sainte-Lucie étoit le tronc de l'arbrisseau qui porte le Magalep, & dont j'ai parlé au Chapitre des graines, à la page 22. Il est sudorifique, dessicatif pris en décoction, mais il n'est point d'usage.

On nous apporte des Indes un certain bois verdâtre, en grosses buches d'une très-bonne odeur, sous le nom de bois de Calambourg, & dont quantité d'Ouvriers se servent, tant à cause de sa bonne odeur, que parce qu'il est propre pour differens ouvrages, comme pour la marqueterie, & pour faire des Chapelets & autres; les Chirurgiens & Barbiers s'en servent comme du bois de rose, pour faire bouillir dans l'eau avec laquelle ils font la barbe.

Les Hollandois nous envoient de deux sortes de bois violet en grosses buches, qui n'a autre usage que pour la marqueterie. Le choix du bois violet est qu'il soit bien veineux, tant dessus que dedans, le moins rempli d'obier & de pourri qu'il sera possible. Le plus gros bois violet est appelé bois de Polixandre.

Outre le bois violet, les Hollandois nous envoient un certain bois d'une couleur rougeâtre tirant sur le violet, que les Hollandois appellent Letterhout, & nous bois de la Chine. Monsieur de Furetiere dit que ce bois ne vient que dans le continent de Guyanne, ce que je ne sçai pas pour n'y avoir pas été; ce bois est aussi pour la marqueterie.

Outre tous ces bois cy-dessus nous vendons de trois sortes d'Ebenes; sçavoir, l'Ebene noire, que les Hollandois apportent de l'Isle Maurice, & que les anciens ont prétendu être un bois d'Aloës. Le second est l'Ebene rouge ou grenadille. Le troisième est l'ébene verte. A l'égard de l'arbre qui produit l'Ebene noire, quelques-uns prétendent qu'il est de la hauteur & grosseur de nos vieux Chênes, & qu'il leur ressemble par le cœur & l'obier, à la

la reserve qu'il est de couleur fort noire, qui est ce qui lui donne ce beau poliment, & ce qui la fait estimer. Ils disent que ces feuilles ressemblent à celles de Laurier, & portent entre deux un fruit comme un gland, sur une petite queue.

L'Ebene noire doit être d'un noir de geest, sans aucunes veines, le plus massif & le moins rempli d'obier que faire se pourra.

La rouge doit être aussi massive, la mieux veinée & haute en couleur. La verte doit avoir les mêmes qualités, & doivent être mondées de leurs écorces & obiers.

L'usage des Ebenes est pour plusieurs Ouvrages de menuiserie, à cause du grand usage qu'il s'en faisoit le tems passé, & à cause de la grande cherté, ceux qui travailloient en Ebenes furent nommez Ebenistes, qui est un Corps de Métier assez considerable. Il y en a qui assurent que l'obier de l'Ebene trempé dans de l'eau, a la faculté de purger la pituite, & de guérir les Maladies Secrettes.

Il nous vient encore des Indes un bois grisâtre & en grosses buches, de l'odeur de l'Anis, & qui pour ce sujet est appelé des Ebenistes ou Tabletiers, qui sont ceux qui s'en servent, bois d'Anis ou d'Anil. Outre le bois nous en vendons la semence, sous les noms d'Anis de la Chine, d'Anis de Siberie, d'Anis des Isles de Philipine, ou de Semence de Badian, de Zingi, ou d'Anis des Indes, dont la figure & l'usage est écrite à la page 44. de ce premier livre, & au Chapitre de la Nigelle Romaine, & sa figure se trouvera à l'Estampe du bois du Fustet.

Bois d'Anis
ou d'Anil.
Figure 99.

Zingi ou
Anis des
Indes.

Il y a deux sortes de bois d'Acajoux, savoir le blanc & le rouge, lesquels croissent dans l'Amerique. Cet Arbre produit des feuilles assez semblables au Frêne, après lesquelles sortent de grandes touffes ou bouquets de fleurs. Dans le milieu de ses fleurs se trouve une semence. Ce bois est d'une substance legere & spongieuse.

Bois d'A-
cajoux.

Son choix est d'être véritable, le plus récent & le moins chargé d'obier qu'il se pourra. Il est astringeant; mais son usage n'est que pour plusieurs ouvrages de Menuiserie ou autres.

Les Auteurs ont prétendu jusqu'à present que ce que l'on entendoit par bois d'Aigle, n'étoit autre chose que le bois d'Alloës, ce qui est très-contraire à la raison, puisque le bois d'Alloës est amer quand il est tenu dans la bouche, ce qui ne se trouve point dans celui-cy.

Bois d'Ai-
gle.

Ce bois se trouve dans la Cochinchine, & est très-rare en

France. Les Cochinchinois s'en servent en suffumigations, & prétendent que cette fumée est chargée d'un sel volatil, non seulement sudorifique, mais encore qu'il fortifie le cerveau, réjouit le cœur, réchauffe l'estomach, ranime les esprits, & résiste parfaitement au venin.

Bois de Tacamaca.

Le bois de Tacamaca est le bois d'un grand arbre qui croît dans la nouvelle Espagne, comme aussi à Madagascar & dans l'Isle de Bourbon; ce bois est de couleur assez semblable à celui de Sainte Lucie, & fort résineux, s'il nous étoit commun; l'on pourroit s'en servir en suffumigations, tant pour les maux de têtes, que pour les abattemens d'esprit.

Cet Arbre produit une gomme résine, dont je parlerai au rang des Gommés.

Bois de Coulevrée. Fig. 100.

LA Coulevrée est une plante rampante qui s'étend fort loin par des branches menuës & feuilluës, qui s'attache aux arbres qu'elle trouve, son bois est dur, pesant, compacte, & couvert d'une écorce mince, rougeâtre ou brune marbrée, sans odeur, d'un goût très-amer. On nous l'apporte en morceaux longs & de la grosseur du bras d'un enfant. Ses feuilles ressemblent beaucoup à celles de la Bryonne. Cette plante croît aux Isles de Ceilan & de Tymor. Pour le choix elle doit être vieille. Elle est détersive, dessicative, & propre pour les fièvres intermittentes.

Diverses fortes de bois.

Il y a encore quantité d'autres fortes de bois, comme le Sambarame, qui est une espece de Santal blanc, les Acomats, le bois de Fer, le bois des Molucques, que les habitans du pays appellent Panava, & quantité d'autres dont je ne parlerai point, en ce que nous n'en faisons aucun commerce, n'en ayant que rarement.

A l'égard du Bois de Molucques, quelques-uns m'ont voulu assurer que c'étoit la Cannelle Blanche, ce que je ne crois pas.
In folio, page 123.

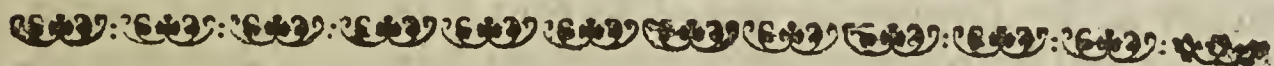
Fin des Bois.



HISTOIRE GENERALE DES DROGUES.

P R E F A C E.

J'ENTENDS par *Ecorces*, la premiere, la seconde ou la troisieme enveloppe du tronc d'un Arbre, laquelle nous vient naturellement comme elle a été tirée des *Vegetaux*, comme pourroit être le *Kinquina*, l'*Ecorce de Mandragore*, & mondé de sa premiere peau, comme la *Cannelle*, le *Cassia Lignea*, & autres semblables. Ainsi je commencerai ce présent *Traité* par l'*Arbre* qui porte la *Cannelle*, tant à cause de la grande consommation que nous faisons de sa seconde écorce, qu'à cause de ses grandes propriétés.



LIVRE QUATRIEME.

D E S E C O R C E S.

De la Cannelle Fig. 101.

LA *Cannelle*, que les Anciens ont appellé *Cinamome*, est l'écorce du milieu des branches d'un arbre qui croît de la hauteur des Saules, qui a ses feuilles si semblables au *Folium*

Indum., qu'il n'y a qui que ce soit qui en pourroit faire la différence d'un premier abord, ce qui a donné occasion à quelques-uns de vouloir assurer que nôtre *Folium Indum* étoit les feuilles de l'Arbre qui portoit la Canelle : si ces feuilles sont si semblables que la vûë n'en puisse faire la différence, le goût le discerne bien-tôt, en ce que les feuilles de canelle sont d'un goût & d'une odeur si suave, qu'elles surpassent en quelque façon la moindre canelle. Après ces feuilles naissent des fleurs blanches en forme de petits calices, d'ou sortent des bayes de la figure d'un noyau d'olive, par où ils sont attachez à la branche, ainsi qu'il est représenté par l'Estampe cy-dessus, que j'ai fait graver sur l'original que M. de Tournefort a entre ses mains, & qui a bien voulu en même tems m'en donner cinq ou six feuilles, qui sont de la figure & du goût cy-dessus.

A l'égard de l'endroit d'où vient la Canelle, & de la maniere dont on écorce l'arbre, j'ay jugé à propos de rapporter ici ce qu'en a écrit M. Tavernier.

La Canelle vient de l'Isle de Ceilan, l'arbre qui la porte est fort approchant de nos Saules, & a trois écorces; on ne prend que la première & la seconde, & celle-cy est bien meilleure que l'autre; pour la troisième on n'y touche point, car si le coôteau venoit à la couper, cela feroit mourir l'arbre, aussi est-ce comme un Métier que l'on fait apprendre de jeunesse. La Canelle coûte plus aux Hollandois qu'on ne croit, car le Roy de l'Isle de Ceilan, qu'on appelle autrement Roy de Candy, du nom de la Ville Capitale, étant ennemi juré des Hollandois, parce qu'ils lui manquerent de parole, envoye tous les ans des troupes pour tâcher de les surprendre quand ils font la recolte de la Canelle, c'est ce qui les oblige d'avoir quinze ou seize cens hommes armez, pour appuyer & défendre un pareille nombre de gens pendant qu'ils travaillent à écorcer l'Arbre de Canelle, & il faut même qu'ils nourrissent ces travailleurs tout le reste de l'année, sans compter la dépense des Garnisons qu'il leur faut entretenir en plusieurs endroits de l'Isle. Ces grands frais rehaussent de beaucoup le prix de la Canelle, ce qui n'alloit pas de la sorte du tems des Portugais, qui ne faisoient pas toute cette dépense, & qui mettoient toutes choses à profit. Il croît dans l'Arbre de Canelle une certaine sorte de fruit qui est comme une olive, & on ne le mange pas; ils en cueilloient une quantité qu'ils mettoient dans une chaudiere avec de l'eau, & la petite pointe des bouts

des branches, & faisoient bouillir le tout jusqu'à ce que l'eau fut toute consommée ; cela étoit refroidi, le dessus étoit comme une pâte façon de cire blanche, & au fond de la chaudiere c'étoit du Camphre. (M. Tavernier se trompe, quand il marque que c'est du Camphre, puisque le Camphre vient du tronc d'un arbre, comme je le ferai voir à l'article des Gommés, mais une drogue semblable au Camphre. A l'égard de la cire j'ai écrit à Lisbonne, mais on ne sçait ce que c'est.) De cette pâte ils faisoient des cierges dont ils se servoient dans l'Eglise pendant l'Office aux bonnes Fêtes de l'année, & si-tôt que ces cierges étoient allumés toute l'Eglise étoit parfumée d'une odeur de Canelle. Ils en ont envoyé plusieurs fois à Lisbonne pour la chapelle du Roy. Autrefois les Portugais tiroient aussi de la Canelle des terres qui appartiennent aux Raias d'autour de Cochin, mais depuis que les Hollandois ont pris cette Ville, & qu'ils se sont rendus maîtres de l'Isle de Ceilan où croît la Canelle, voyant que celle des environs de Cochin leur faisoit tort, parce que n'étant pas si bonne que celle de Ceilan elle se donnoit à grand marché, ils ruinerent tous les lieux où elle croissoit, ainsi il n'y a plus de Canelle que celle de Ceilan, qui est maintenant toute entre leurs mains. Quand les Portugais tenoient cette Côte, les Anglois achetoient d'eux la Canelle.

Lorsque les Habitans de l'Isle de Ceilan, ont fait la recolte de la Canelle, ils en ôtent l'écorce de dessus, qui est brune & raboteuse, & ensuite la font secher, & en sechant se roule, & par ce moyen acquerre la figure qu'elle a, & devient d'une couleur rougeâtre, & d'une odeur suave & d'un goût piquant, aromatique & fort agréable ; quelques personnes m'ont assuré que toutes ces belles qualitez qui se trouvent dans la Canelle, ne lui arrivoient qu'au bout d'un an qu'elle avoit été cueillie, ce que je n'ose assurer pour n'en être pas certain. Je dirai cependant que l'on doit choisir la Canelle en belles écorces minces, d'un goût piquant, suave & aromatique, & la plus haute en couleur que faire se pourra, & rejeter celle qui est épaisse, & qui n'a non plus de goût que du bois.

A l'égard de ceux qui en acheteront de grosses parties, ils prendront garde qu'elle ne soit point fourrée de Canelle, dont l'essence ou huile en ait été tirée, ce qui est assez difficile à connoître, à moins que de les goûter morceau à morceau ; ainsi la plus belle connoissance que j'en puis donner, c'est de l'acheter de gens incapables de la frauder.

La Cannelle est propre pour fortifier le cerveau, le cœur, l'estomach, pour résister au venin, pour chasser les vents & pour aider à la digestion.

La feuille de cet Arbre est cordiale étant prise en poudre.

Cannelle
matte.

La Cannelle est d'un si grand usage, que nous avons peu de Drogues fines dont on fasse un plus grand employ, tant à cause de ses belles qualitez qu'à cause de son agréable goût & odeur. Les Hollandois nous envoient une autre sorte de Cannelle qui est en larges écorces, & fort épaisses, qui est ce que les anciens, à l'imitation des Arabes, ont appelé Darcheni, & nous Cannelle matte. Cette Cannelle est l'écorce du tronc & grosses branches de l'arbre portant la Cannelle; mais comme cette Cannelle est une marchandise de peu de valeur, tant à cause qu'elle n'est pas de vente, que parce qu'elle n'a aucun goût ny odeur, si ce n'est quelque morceau qui a la petite pelicule mince en dedans, d'un goût si piquant & si aromatique, qu'il est presque impossible de la pouvoir durer dans la bouche; mais le peu qu'il s'en trouve ne merite pas la peine d'en parler, & c'est ce qui fait qu'il n'y a que les Colporteurs qui débitent de cette sorte de Cannelle.

Escavillon.

Canella de
Milan.

A l'égard de l'Escavillon, que quelques-uns prennent pour le menu de la Cannelle fine, d'autres pour la Cannelle matte, & d'autres pour le Cassia Lignea; je n'en dirai rien, parce que je parlerai de chaque article suivant son rang. Les Confiseurs après avoir fait tremper la Cannelle fine dans l'eau chaude, la coupent par petits éclats, & la couvrent de sucre perlé, & c'est ce que nous appellons & vendons sous le nom de Canella de Milan; nous en faisons aussi de petites pastilles qui n'est que de la Cannelle en poudre & du sucre, avec des mucilages de la gomme adragant, on en fait une pâte que l'on met de telles figures que l'on veut. Les Hollandois ou les Habitans de l'Isle de Ceilan, confisent au sucre la Cannelle nouvellement tirée de l'arbre, qui est une fort bonne confiture pour porter sur mer, mais fort rare en ces quartiers-cy. *In folio*, page 125.

De l'Huile de Cannelle,

ON tire de la Cannelle fine par le moyen de quelques menstrues & d'un alembic, une huile grasse, claire & rougeâtre, d'un goût si fort & piquant, qu'il est presque impossible d'en

mettre sur la langue ; néanmoins son goût & son agréable odeur est la cause que bien des personnes s'en servent.

Comme la Cannelle est une écorce qui abonde fort peu en huile, nous sommes obligez de la faire venir d'Hollande, tant à cause qu'il n'y a que les Hollandois qui la puissent établir de la qualité requise, à un prix aussi modique qu'ils l'établissent ; car si nous étions obligez d'avoir recours à celle que les Apoticaire & Distillateurs de France pourroient faire, elle nous reviendroit à deux fois plus que celle que nous tirons d'Hollande, ce qui ne peut provenir que de leurs négligences, & du peu d'attache qu'ils ont à leur Profession, en ce que c'est un abus de croire, comme ils en ont fait courir le bruit, que c'est que les Hollandois ne nous envoient pas de bonne Cannelle, & qu'ils gardent la meilleure pour eux, ce qui est un abus, en ce qu'il est probable que les Apoticaire ou Distillateurs qui font l'huile de Cannelle en Hollande, ne se servent que de la Cannelle telle qu'elle vient de l'Isle de Ceilan, & telle comme ils nous l'envoient, qu'ils mettent toutes entieres, c'est-à-dire sans la changer aucunement de nature, dans de grandes cuves remplies d'eau froide, & l'y ayant laissée pendant vingt-quatre heures ils la retirent & en mettent d'autres, en continuant toujours de la même maniere, jusqu'à ce que l'eau soit bien teinte, & d'un très-beau rouge, & ensuite ils mettent cette eau dans de grands alembics de cuivre, & versent dedans une quantité raisonnable d'un esprit de vin fait d'une maniere surprenante, comme il se verra ci-après, & c'est cet esprit de vin qui a la propriété de separer l'huile d'avec l'eau, & de la faire monter au haut du vaisseau, & qu'il n'y a point de livre de Cannelle qui ne rende plus d'une once d'huile, qui est bien le contraire de celle qu'on fait ici, comme on le peut voir par M. Lemery, qui avouë que quatre livres de bonne Cannelle ont bien de la peine à rendre six gros d'huile. C'est un secret chez les Hollandois que de sçavoir tirer l'huile de Cannelle, tant parce qu'ils ne veulent pas qu'on sçache le nom des ingrediens, dont ils se servent pour titer l'esprit du vin ; je dirai néanmoins ce que j'en ai appris d'une personne qui a travaillé long-tems en Hollande, qui m'a dit que ceux qui font de l'huile de Cannelle, de Gerofle, ou autres aromats, viennent tous les ans en Picardie acheter un nombre de pieces de vin, & après qu'ils l'ont acheté ils les débondent, ensuite de quoi ils versent dedans plein une bouteille d'une liqueur composée, & laisse la bou-

teille dessus le vin qui au bout de vingt-quatre heures ne manque pas d'être remplie du plus pur & du plus subtil du vin, & lorsque les bouteilles sont pleines, ils les retirent & les emportent en Hollande pour s'en servir pour le besoin. Ce qu'il y a ici à remarquer & ce qui doit être plus surprenant, c'est que le vin, dans lequel ils ont jettez cette liqueur, & à laquelle ils ont retiré la même quantité d'esprit, devient si mauvais & si puant, qu'il faut le jeter & brûler les futailles, n'étant plus propres à en mettre d'autres. Je n'aurois pas avancé cette Histoire, que je croirois être fabuleuse, si la personne qui m'en a assuré n'étoit un homme de probité, & sur lequel on se peut fier; & m'a dit encore de plus, que c'étoit une chose bien rare quand les Hollandois nous envoioient de l'huile de Canelle naturelle comme ils l'ont tirée, en ce qu'ils y mêlent de l'esprit de vin bien deflegmé, & passé dessus le sel de tartre, & ce qui a donné occasion à de certains Droguistes de Paris d'en faire de même, si bien que ceux qui croyent avoir une once d'huile de Canelle, n'en ont pas une demi once; ce qui n'est pas d'une petite conséquence, étant une des plus précieuses marchandises que nous ayons; mais ce qu'il y a de particulier, c'est que la friponnerie sera facile à connoître en deux manieres. La premiere, en ce qu'il y paroît dedans des petites bouteilles qui marquent l'humidité qui peut être dedans: la seconde, il n'y a qu'à tremper la pointe d'un couteau dedans, & la presenter à la chandelle; si elle est mélangée d'esprit de vin, elle prendra feu aussi-tôt, qui est le contraire de celle qui est pure, qui ne rend que de la fumée, & cette huile pure est ce que nous pouvons appeller avec juste raison essence, quinte-essence ou huile de Canelle, & propre à tous usages où elle est requise. Cette huile, aussi-bien que la Canelle, est un des grands cordiaux que nous ayons, & ce qui cause que les Allemans, Anglois & Hollandois en consomment de grosses quantitez.

Essence ou
quinte-essen-
ce de Can-
nelle.

Eau de Ca-
nelle.

Outre l'huile de Canelle, nous faisons venir de Montpellier une eau de Canelle dont la composition est différente; les uns ne se servant que d'eau commune, & d'autres de vin blanc, d'eau rose ou de melisse; d'autres se servent au lieu de vin, d'eau de vie ou d'esprit de vin & de Canelle, & par le moyen d'un alembic de verre au feu de sable ou au Bain-Marie, retirent une liqueur blanche & trouble comme du petit lait; mais au-bout de quelque tems cette liqueur s'éclaircit, & devient claire comme de l'eau

l'eau de fontaine ; ce qui rend cette eau trouble lorsqu'elle est nouvelle faite, ce n'est que le peu d'huile qui s'est rarifiée, ou dont les parties se sont étenduës dans l'eau par la fermentation, enforte qu'ils sont imperceptibles, & qui au-bout de quelque tems ne manque pas de se ralier, & de se trouver au fond du vaisseau ; car c'est le propre de l'huile de Canelle de se précipiter au fond de cette liqueur, de la figure d'une petite boule.

L'eau de Canelle est fort en usage pour donner aux femmes qui sont en travail, en ce que c'est un excellent corroboratif, qu'elle fortifie l'estomach & aide aux évacuations ; on en prend aussi pour résister au mauvais air, & pour rétablir la chaleur naturelle : la dose est depuis demie jusqu'à une once.

Quelques-uns font une maniere de pastille avec de l'eau de Canelle & du Sucre, qui est ce que les anciens ont appelé *Oleo saccharum*, mais ces pastilles ne sont pas si bonnes que celles qui sont faites avec l'huile de Canelle & le sucre candi réduit en poudre, & desquelles l'on fait des petites pilules que l'on garde pour le besoin, & cet *Oleo saccharum* ainsi préparé, sera propre à dissoudre dans toutes sortes de liqueurs cordiales.

Nous faisons encore venir de Montpellier un sirop de Canelle, qui n'est qu'une teinture de Canelle & du sucre cuit en consistance de sirop, & aromatisé avec tant soit peu d'huile de Canelle.

Ce sirop a à peu près les mêmes propriétés que l'eau de Canelle pris dans du vin blanc, ou dans quelques autres liqueurs convenables.

Nous vendons de plus une teinture de Canelle, dont la vertu & la force est augmentée par plusieurs aromats, comme gerofle, macis, poivre long, petit galanga, gingembre, coriandre, musc & ambre, & le tout pulverisé grossièrement, & mis dans une bouteille avec de bon esprit de vin bien bouché & exposé au soleil pendant la canicule, & ensuite c'est ce que nous vendons sous le nom d'essence d'hypocras rouge, en ce que cette essence jettée sur du vin, dans lequel on y a fondu du sucre, & qui a été clarifié & passé par la chauffe, elle a le pouvoir de convertir ce vin en de très-bon hipocras.

Ceux qui voudront faire une essence d'hipocras blanche, n'auront qu'à distiller cette essence rouge au feu de sable, ou au Bain-Marie ; mais il ne faut s'en servir qu'avec de grandes modérations, en ce qu'elle foisonne beaucoup ; car si on en mettoit

plus qu'il ne faut, au lieu de faire de l'hipocras, elle rendroit le vin si désagréable que l'on n'en pourroit pas boire.

Extrait &
sel de Ca-
nelle.

Il est à remarquer que cette essence bien préparée, est meilleure vieille que nouvelle; mais il faut la tenir bien bouchée, en ce que l'air la dissipe beaucoup. On peut encore tirer de la Cannelle un extrait & un sel; mais comme ils ne sont presque d'aucun usage, c'est pour ce sujet que nous n'en faisons aucun négoce. *In folio*, page 129.

Du Cassia Lignea.

LE Cassia Lignea est aussi la deuxième écorce du tronc & des branches de certains arbres assez semblables à ceux qui portent la Cannelle.

Ces arbres croissent pêle mêle dans l'Isle de Ceylan, avec les arbres portant la Cannelle. (a) Il en est de même du Cassia Lignea comme de la Cannelle, en ce que plus l'écorce est fine, haute en couleur, d'un goût suave, piquant & aromatique, & plus il est estimé: néanmoins quelque bon que soit le Cassia Lignea, il est bien différent de la Cannelle, en ce qu'il laisse dans la bouche une viscosité qui ne se trouve pas dans la Cannelle.

Le Cassia Lignea a fort peu d'usages dans la Médecine, & si ce n'étoit qu'il s'en consomme par quantité de personnes, qui le vendent au lieu de Cannelle, le débit que l'on en feroit ne seroit pas grand, ce qui est une pure volerie, tant parce qu'une livre de Cannelle fine coûte autant que quatre livres de Cassia Lignea, & de plus, c'est qu'il n'a pas la même qualité. Le Cassia Lignea est un des ingrédients de la Thériaque, où il n'a besoin que d'être de la qualité ci-dessus, & rejeter entièrement le Cassia Lignea à écorces larges & épaisses, qui n'a non plus de goût que du bois, & ainsi doit être rejeté comme n'étant propre à rien.

Huile de
Cassia Li-
gnea.

L'on tire du Cassia Lignea une huile qui approche beaucoup de celle de la Cannelle, & qui peut être employée aux mêmes usages. *In folio*, page 130.

(a) A l'égard des feuilles, fleurs & fruits du Cassia Lignea, je n'en ai pu rien savoir, sinon que je croi que ces feuilles & fleurs représentées à l'Estampe de la Cannelle, sont les feuilles & fleurs du Cassia Lignea.



P. 141

Cannelle.

f. 101.

Cannelle Sauvage.

P. 147

Cannelle Blanche.

f. 102.

Cannelle Giroflée.

f. 103.

De la Cannelle blanche. Fig. 102.

LA Cannelle blanche, à qui quelques-uns ont donné le nom de Costus blanc, ou de Costus Corticus; ou Corticosus, & d'écorce de Wintherus, à cause de Guillaume Wintherus qui en apporta le premier en Angleterre, est l'écorce du tronc & des branches d'un arbre de la grandeur de nos Poiriers. Il a des branches menuës, hautes, droites & fort garnies de feuilles semblables à celles de la Aureole, mais plus délicates, plus souples, de couleur de vert-de-mer, & d'une très-bonne odeur, après lesquelles naît un fruit rond d'un très-beau rouge: cet arbre croît en abondance à S. Domingue dans la Guadeloupe, sur tout dans les lieux secs & pierreux; il s'en trouve aussi quantité dans l'Isle de Saint-Laurent ou de Madagascar, où il est appelé Fimpi

Le Costus blanc, que nous appellons aussi Cannelle blanche, à cause de la grande conformité qu'il a avec la Cannelle matte, que si ce n'étoit sa couleur & son goût, peu de gens en pourroient faire la difference. Autant que cette écorce a été autrefois rare, autant elle est commune presentement, ce qui a donné occasion à de certains broüillons, qu'il n'est pas besoin de nommer, de la réduire en poudre & de la mêler avec les quatre Epices au lieu de Muscade, à cause que son goût en approche assez; c'est aussi cette écorce que quelques Apoticairens supposent & employent assez mal-à-propos au lieu du Costus Arabe que j'ai ci-devant décrite, à qui pour cet effet ils ont donné le nom de Costus Indicus ou Côte d'Inde, ce qui est bien éloigné du bon sens, puisque le Costus Indicus est une racine presque à nous inconnüe, ainsi que je l'ai marqué, & que celle-ci est une écorce fort facile à pouvoir recouvrir. Quoique cette Cannelle blanche soit d'un goût chaud, piquant & fort aromatique, & pour ce sujet doüe de très-bonnes qualités, elle est très-peu usitée par les habiles & honnêtès gens, c'est ce qui est la cause qu'elle a très-peu de consommation pour la Medecine; néanmoins, comme quelques-uns pourroient en avoir besoin, je dirai qu'on la doit choisir en écorce fine, blanchâtre dessus & dedans; c'est-à-dire, mondée de sa premiere écorce, qui est grosse, grise & raboteuse, & d'un goût âcre & mordicant, & ayant l'odeur & le goût de la muscade.

Ecorce
d'Inde.Gomme
Alouchi.

On estime cette écorce fort propre pour la guérison du scorbut ; elle entre aussi dans plusieurs compositions galéniques. L'huile ætherée de cette écorce est excellente pour la goutte & autres maladies de pareille nature. Quelques-uns ont encore donné à ce Costus le nom d'écorce d'Inde. Pendant les grandes chaleurs il découle du tronc de ces arbres une gomme noirâtre , grasse & fort odorante , qui est cette gomme que quelques Droguistes appellent gomme Alouchi , & qu'ils vendent tantôt pour de la gomme Ederæ , ou pour du Bdelium , ce qui ne sera pas difficile à connoître , en ce que la gomme Ederæ doit être sèche , claire & transparente , & le Bdelium est assez semblable à la gomme Arabique , à la réserve qu'il ne fond pas dans l'eau , & la gomme Alouchi est mollace , de différentes couleurs , fort sale & fort vilaine.

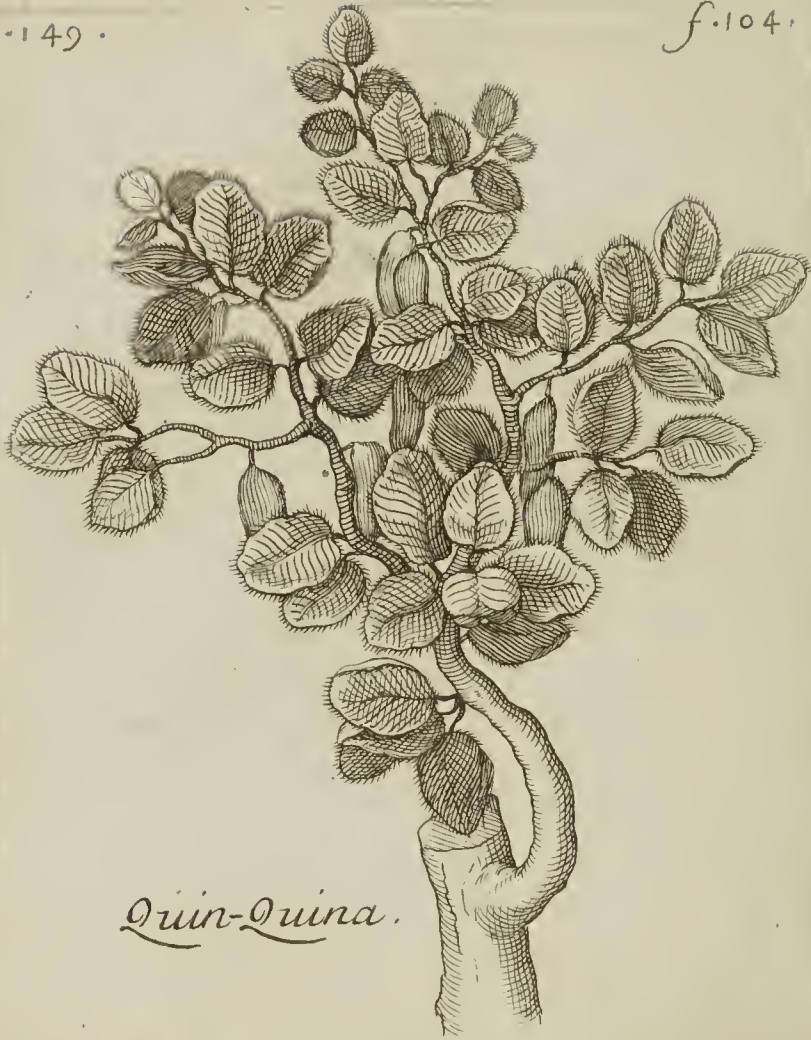
Les habitans de l'Isle Saint-Laurent , notamment ceux de Ghaleboulle , employent cette gomme Alouchi , qu'ils nomment Litemanghits dans la composition de leurs parfums , à cause que son odeur n'est pas tout-à-fait désagréable. *In folio* , p. 130.

De la Canelle Giroflée. Fig. 103.

Noix de
Gerofle ou
de Madaga-
scar.Cravo de
Marenhan.

LA Canelle Giroflée , Capelet , ou bois de Crabe , & ce que nous appellons mal-à-propos bois de Gerofle , est la seconde écorce du tronc & des branches d'un arbre qui a ses feuilles aïlez approchantes de celles du Laurier , après lesquelles naissent plusieurs fruits ronds de la grosseur des noix de galle , de couleur de châtaigne fort légère , qui étant cassés il s'y trouve dedans une espece de pepin ; ce fruit a l'odeur & le goût de Gerofle , ce qui a donné occasion aux anciens de l'appeller Noix de Gerofle , ou de Madagascar ; parce que l'on trouve quantité de ces arbres dans l'Isle de Saint-Laurent , où ils sont appellez Ravendfara , & les fruits Vao-Ravendfara. Il s'en trouve aussi en abondance dans le Bresil , d'où il nous est apporté par les Portugais à Lisbonne , d'où nous le tirons ordinairement , & où il est appellé Cravo de Marenhan.

Ce bois de Gerofle , ou plutôt écorce , ayant le goût & l'odeur du Gerofle , est si en usage presentement , qu'il y a fort peu de Colporteurs qui n'en vendent , après l'avoir mis en poudre , pour du Gerofle battu , ainsi font tort aux honnêtes Marchands , en ce que le véritable gerofle battu est quatre à cinq fois plus cher



Quin-Quina.



*Mandragore
Mâle.*



*Mandragore
Femelle.*

que cette écorce ; ils en vendent aussi d'entier à quantité de particuliers, comme Bourgeois & Paticiens, en leur faisant accroire que c'est l'écorce du bois de Gerofle ; ce qui est faux, puisque le Gerofle ne vient que dans l'Isle de Ternate, & cette écorce vient du Bresil ou de l'Isle de Saint-Laurent, ou de Madagascar.

Comme c'est une écorce qui a beaucoup d'usage, je dirai que l'on la doit choisir mondée de sa première écorce, qui est ordinairement grise & raboteuse, d'une couleur tannée, qu'elle soit mince & d'un goût piquant, âcre & aromatique ; en un mot, la plus approchante du goût & de l'odeur du Gerofle que faire se pourra. On prendra garde qu'elle ne sente pas le moisi, & que les paquets ne soient point fourrés de grosses écorces, de nul goût ni odeur, comme il n'arrive que trop souvent.

Cette écorce n'a aucun usage dans la Médecine, à moins que ce ne soit par quelques-uns qui en tirent la teinture avec de l'eau de vie ou de l'esprit de vin, qui la vendent ensuite fort impunément sous le nom de teinture ou d'essence de Gerofle ; les Confiseurs s'en servent au lieu de Gerofle, pour faire ce qu'ils appellent Gerofle en dragée.

Comme cette marchandise nous vient dans des petits papiers faits de roseaux, & enveloppez de grandes feuilles fort belles à voir, j'ai jugé à propos de dire que ces feuilles sont ce que le R. P. Plumier appelle *Arum hæderaceum foliis bisectis, rigidis & scutatis*, qui veut autant dire qu'Arum montant à feuilles fermes, froncées & fendues. Et ceux qui en voudront sçavoir davantage, pourront avoir recours à son livre, où il en traite fort amplement, n'ayant pas jugé à propos de rapporter ce qu'il en dit, le discours en étant trop long ; & de plus, c'est que ces feuilles ne sont d'aucun usage, ce qui fait que nous n'en tenons aucun compte. *In folio, page 131.*

Du Kinquina. Fig. 104.

LE Kinquina, ou Quina-quina, Ecorce du Perou, ou écorce contre les Fièvres, est l'écorce extérieure du tronc & des branches de plusieurs arbres qui croissent en quantité au Perou, d'où le Kinquina nous est apporté par la voye de Cadix, d'où nous le tirons.

Comme je n'ai jamais été au Perou pour pouvoir parler juste

des arbres qui portent le Kinquina , j'ai eu recours à M Bernard , Ordinaire de la Musique du Roy , qui est un fort honnête homme & fort curieux pour la connoissance des simples , lequel m'a bien voulu donner une description du Kinquina , qui lui a été donnée par M. Rainfant , Medecin de la Ville de Reims , qui l'avoit eû d'un de ses amis nommé Gratien , qui avoit demeuré vingt ans en Portugal , & qui avoit fait plusieurs voyages aux Indes & au Perou , dont en voici la teneur.

Du Kinquina Femelle.

Monsieur Bourdelot m'a fait present d'un Kinquina d'une figure de Cannelle , mais d'une couleur plus pâle , d'un goût dans le commencement insipide ; mais au bout d'un petit moment il donne une amertume assez désagréable. Ce Kinquina nous a été apporté du Perou en 1670. par Monsieur le Gras. Les Indiens en usent infusé dans l'eau froide du poids de deux gros. Et pour mon particulier, je croi que c'est ce que les Indiens appellent Falsa - Kascarina.

Description véritable du Kinquina.

LE Kinquina est l'écorce d'un arbre qui croît au Perou , dans la Province de Quitto , sur les Montagnes près de la Ville de Loxa ; cet arbre est à-peu-près de la grandeur d'un Cerisier , il a les feuilles rondes & dentelées , & porte une fleur longue & rougeâtre , d'où naît une espece de gouffe , dans laquelle se trouve une graine faite comme une amande , platte & blanche , revêtue d'une legere écorce. Le Kinquina qui vient au-bas de ces Montagnes est le plus épais , parce qu'il tire plus de nourriture de la terre ; son écorce est lissée , d'un jaune blanchâtre par dehors , & d'un tanné pâle par dedans ; celui qui vient sur le haut de la Montagne a l'écorce beaucoup plus déliée , elle est raboteuse , plus brune par dehors , & plus haute en couleur par dedans ; mais les arbres qui viennent vers le milieu de ces Montagnes ont leur écorce encore plus brune & plus découpée , elles sont toutes ameres , mais celles du bas des Montagnes le sont moins que les autres.

Il résulte de-là que le moindre Kinquina est celui qui croît dans les lieux bas , parce qu'il est trop chargé de parties terrestres

& aqueuses ; que celui d'enhaut vaut mieux par la raison contraire, & que le plus excellent de tous est celui qui croît au milieu des Montagnes, parce qu'il n'a ny trop ny trop peu de nourriture.

Il y a une autre espece de Kinquina qui vient des Montagnes de Potosi, qui est plus brun, plus aromatique, & plus amer que les précédens, mais il est beaucoup plus rare.

Outre les qualitez que l'on a remarqué dans le Kinquina, il doit être pesant, d'une substance compacte, seche & serrée ; il faut prendre garde qu'il ne soit point pourri ny penetré d'eau, qu'il ne se dissipe point en poussiere en le rompant, & qu'il ne soit pas rempli de menu & d'ordures, comme il s'en trouve souvent au fond des Cerons, dans quoi il vient ordinairement. On doit préférer aussi celui qui est en petites écorces fines, noirâtres & chagrinées au dessus, parsemées de quelques mouffes blanches, ou de quelques petites feuilles de fougere, rougeâtres au dedans, d'un goût amer & fort désagréable, & rejeter celui qui est filandreux quand on le casse, d'une couleur rousse, aussi bien que celui qui est de couleur de canelle au dessus, quoique le plus estimé de ceux qui n'y ont qu'une legere connoissance & qui le préfèrent, parce qu'il est d'une plus belle vente que le noir. On prendra garde qu'il ne soit point mélangé de plusieurs éclats de l'arbre, qui tiennent le plus souvent à l'écorce.

Cette écorce fut premierement apportée en France en 1650. par le Cardinal de Lugo Jesuite, qui l'avoit apporté lui-même du Perou, & cette écorce a eu tant de vogue en France, qu'elle s'y est vendue au poids de l'or ; mais la quantité que les Espagnols & nous en ont fait venir du Perou, lui a diminué beaucoup son prix.

Le Kinquina est chaud, dessicatif, incisif, vermifuge, mais son plus grand usage est pour les fièvres, principalement dans les fièvres intermittentes. La dose est d'une dragme en poudre & même jusqu'à deux delayée ou infusée dans du vin, ou en bol ; il pousse aussi quelquefois par les selles, par transpiration & par les urines. La dose en infusion est depuis une once jusqu'à deux concassée & mise dans deux livres de vin rouge, pendant deux fois vingt-quatre heures au Bain-Marie, il faut ensuite couler la liqueur, dont l'usage est de quatre heures en quatre heures loin des accès ; trois à quatre petits verres par jour, que l'on continuë pendant quinze jours, suivant la maladie. L'on ajoûte souvent dans l'infusion du

Quina les feuilles d'Absinthe ; de Serpéuil, la fleur de la petite Centaurée, la graine de Saxafras, de Genièvre, Sel de Tartre & autres.

Il faut observer de bien purger le malade avant l'usage du Kinquina ; quelques-uns se servent d'eau commune ou distillée à la place du vin pour faire leurs infusions, en ce cas il la faut faire bouillir quelque tems.

Le Kinquina est employé dans les lavemens en poudre ou en décoction, comme aussi dans les Opiates fébrifuges, où l'on ajoute quelquefois quelques autres ingrédients, suivant l'avis des Médecins.

Teinture
de Kinquina

L'on tire du Quinquina une teinture, un sel & un extrait ; la teinture est un fébrifuge pour les fièvres intermittentes, prise trois à quatre fois par jour, loin des accès, & l'on continuë pendant quinze jours de suite ; la dose est depuis quinze gouttes jusqu'à une dragme dans des liqueurs appropriées.

Extrait &
Sel de Kinquina.

On tire du Kinquina par le moyen de l'eau de Noix distillée & du feu, un extrait, qui est un fort bon fébrifuge, étant pris depuis douze grains jusqu'à trente-six, en pilules ou délayez dans du vin.

On peut tirer aussi du Kinquina en le brûlant, un sel fixe qui est fort aperitif, & propre pour la guérison des fièvres quartes, pris depuis dix grains jusqu'à vingt dans une liqueur convenable.

La haute propriété que les Espagnols ont attribué au Kinquina pour la guérison des Fièvres, a été la cause qu'ils lui ont donné, comme au bois qui le porte, le nom de *Palo de Calenturas*, qui signifie bois des fièvres.

A l'égard du Kinquina que l'on achetera en poudre, la meilleure connoissance que j'en puis donner, c'est de l'acheter d'honnêtes gens, & d'y mettre le prix ; mais sur tout qu'il soit passé par un tamis bien fin. *In folio, page 133.*

De l'Ecorce de Mandragore. Fig. 105.

L'Ecorce de Mandragore est l'écorce de la racine d'une plante que l'on distingue en deux ; sçavoir, en mâle & en femelle. Je ne m'arrêterai point à d'écrire tous les discours inutiles que les anciens ont dit touchant la racine de cette plante, pour dire que les Mandragores tant mâle que femelle sont fort rares

rare aux environs de Paris, ce qui cause que les Apoticairees sont obligez d'en soustraire les feuilles, aussi-bien que celles du nombril de Venus, de la composition de l'onguent de Populeum, ce qui est un abus bien grand, étant impossible que cette composition puisse avoir les mêmes qualités que les Auteurs lui attribuent; du moment que deux des principales Drogues en sont ôtées, & ce qui fait que ce remede n'a pas l'effet qu'il devroit avoir, s'il étoit fait dans les formes, & qu'au lieu de rafraichir, qui est sa principale vertu, il échauffe plutôt, tant parce que ces deux sortes de plantes y manquent, que parce que le plus souvent les Apoticairees au lieu de vendre du Populeum de l'année, ils en vendent qui a deux ou trois ans, qui est tout le contraire du sentiment des Auteurs; qui disent que la vertu rafraichissante du Populeum ne dure qu'une année, ainsi que l'on le pourra voir par la Pharmacopée de M. Bauderon, commentée par le sieur Verni, qui dit en ces termes, à la page 136. qu'il faut le renouveler tous les ans, autrement sa vertu refrigerante se perd par le temps, & la chaleur de la graisse surmonte la froidure, & par conséquent est inutile; ainsi les Apoticairees de Paris ou des Villes circonvoisines, doivent être avertis de ne plus s'émanciper de le composer, puisqu'il leur est impossible de le pouvoir faire dans les regles; mais de le faire venir de Montpellier, où on le peut faire sans aucun Substitut, & de la manière que les Auteurs le demandent; ou bien, s'ils ne veulent pas avoir cette sujettion-là, en ce que ce n'est guères leur profession de faire venir de la marchandise, ils en laisseront la liberté aux Marchands Epiciers qui le feront avec bien du plaisir; & par ce moyen les Apoticairees n'engageront point leur conscience, & le public en sera servi plus fidelement. Pour revenir à la racine de la Mandragore, étant en terre elle pousse des feuilles vertes, larges, & trainantes par terre, & des fruits assez approchantes en grosseur & figure aux Colloquintes qui n'ont pas été mondées, c'est-à-dire telle qu'elle sort de dessus la plante. Je n'ai pas jugé à propos de parler de la difference qu'il y a entre la Mandragore mâle & femelle, en ce qu'il y a quantité d'Auteurs

Mandragore femelle.
Fig. 106.

qui en traitent, pour dire que de toute cette plante nous n'en vendons que l'écorce de la racine, laquelle doit être mondée de son bois, la plus recente qu'il se pourra; elle doit être d'une couleur grise au dedans, & d'un gris rougeâtre au dessus, garnie de sa petite écorce, qui est tant soit peu graveleuse ou chagrinée.

L'écorce de Mandragore a quelque peu d'usage dans la Médecine, en ce qu'elle entre dans quelques compositions Galéniques, comme Populeum & autres. Les feuilles de cette plante sont employées cuites avec du lait & appliquées en forme de Cataplasme pour la guérison des tumeurs scrophuleuses; l'on y ajoute quelquefois la Ciguë & la Jusquiame. Avec l'écorce de Mandragore, on nous envoie quelquefois de la racine coupée par tranche comme le Jalap; mais elle n'est pas tant en usage que l'écorce, à cause que le cœur y est, qui n'a non plus de vertu que le bois. *In folio*, page 134.

De l'Autour.

L'Autour est une écorce fort approchante en figure & en couleur de la grosse Cannelle, excepté qu'elle est tant soit peu plus blafarde au dessus, & de la couleur d'une muscade cassée au dedans, accompagnée de quantité de petits brillans; elle est fort légère & spongieuse, d'un goût presque insipide & sans odeur. On l'apporte du Levant, de Turquie à Marseille d'où nous la faisons venir.

Cette écorce n'a point d'autre usage, aussi-bien que le Chouan, que pour la perfection du Carmin, & elle n'a besoin d'autre choix que d'être de la qualité ci-dessus.

Une personne m'a assuré qu'il croît de l'Autour auprès de Paris, & même m'en a donné une écorce, laquelle est à peu près la même chose; mais elle est d'un goût amer, d'une couleur terreuse sans aucun brillant.

Il m'a été du tout impossible de pouvoir sçavoir qui étoit l'arbre ou la plante qui porte l'Autour, ce qui a fait que je n'en ai pu rien dire. *In fol. p. 135.*

Du Liege. Fig. 107.

LE Liege, que les Latins appellent *Suber*, est l'écorce extérieure du tronc de plusieurs arbres qui croissent en quantité en Espagne, en Italie & même en France, principalement dans la Gascogne & sur les Pirenées. Les feuilles de ces arbres sont de moyenne grandeur, vertes par dessus & blanchâtres par dessous, dentelées tout autour, après lesquelles il naît des glands semblables à ceux du Chêne.



Liege.



Dictamn de Candie



Polium Montanum.

Lorsque les habitans des lieux veulent faire la recolte de cette marchandise, ils fendent ces arbres depuis le haut jusqu'en bas, & en tirent les écorces qui est le Liege, & après qu'ils sont arrachés ils les mettent l'un sur l'autre jusqu'à une hauteur raisonnable, dans des fosses qu'ils ont faites exprès & qu'ils ont remplies d'eau, & après les avoir chargé de pierre, ils laissent le tout en cet état une espace de tems, & lorsqu'il est redressé & beaucoup affaibli, ils reprennent celui d'une autre fosse qu'ils remettent dessus, ainsi de quatre fosses ils la réduisent à une, & après avoir tout retiré de dedans l'eau, ils le laissent secher; étant sec il est transporté par balles en differens endroits.

On choisira le Liege en belles tables, uni, non rempli de nœuds ni de crevasses, d'une moyenne épaisseur, d'un gris jaunâtre au dessus & en dedans, & qu'en le coupant il soit bien uni. Nous appellons ordinairement ce Liege, Liege blanc ou de France, à cause que l'on en fait de cette sorte dans la Guyenne, principalement vers Bayonne, d'où presque tout celui que nous voyons nous est apporté.

Liege
blanc.

On nous apporte des mêmes endroits une autre sorte de Liege, que nous appellons Liege d'Espagne, lequel pour être de la qualité requise, doit être aussi leger, uni, noirâtre au-dessus, comme s'il étoit brûlé, jaunâtre en dedans & facile à couper, non porreux & le plus épais qu'il sera possible, étant beaucoup plus estimé & recherché que le mince.

Liege noir
ou d'Espa-
gne.

Un de mes amis m'a assuré que ce qui noircissoit le Liege, ne venoit que de l'avoir laissé tremper dans l'eau de la mer.

Le Liege est détersif, astringeant, arrête le cours de ventre, les hemorrhagies, pris en poudre ou en décoction, suivant l'avis des Medecins. Le Liege brûlé & mis en poudre, incorporé avec le Populeum, est excellent pour adoucir l'âcreté de Hemorroïdes; mais son plus grand usage est pour faire des bouchons de cruches, bouteilles & autres sortes d'ouvrages. Le gland de ce Liege est astringeant & propre dans les coliques nephretiques: la dose est depuis un scrupule jusqu'à une dragme mise en poudre impalpable, prise dans deux onces d'une teinture faite avec le bois nephretique, pendant quinze jours de suite, ou en bols avec quelques sirops convenables.

Les Espagnols brûlent le Liege & en font un noir extrêmement leger, qui est ce que nous appellons noir d'Espagne, lequel pour être de la bonne qualité, il faut qu'il soit noir, leger,

Noir d'Es-
pagne.

le moins fableux & graveleux qu'il se pourra. Ce noir est usité par divers ouvriers qui s'en servent.

Macer. Le Macer est l'écorce du tronc d'un arbre du même nom, qui croît en Barbarie. Cette écorce est épaisse, dure & raboteuse, d'une couleur d'un gris jaunâtre, que l'on apporte des grandes Indes. On choisira cette écorce nouvelle & la plus astringente qu'il se pourra. On prendra garde sur tout que l'on ne lui substitue quelques autres écorces ou le Macis, qui est l'enveloppe de la coque de la Muscade, ce qui est bien différent, & ce qui a donné lieu à quelques-uns de vendre l'un pour l'autre.

Son usage en Médecine est pour arrêter les flux de ventre & les dysenteries, pris en poudre depuis demie jusqu'à une dragme, ou infusé dans des liqueurs convenables.

Capres. L'écorce de Capres est celle du tronc de l'arbrisseau du même nom, laquelle étant bien sèche est apportée d'Italie & de Provence; on la choisira nouvelle, d'un goût âcre, piquant & amer.

Elle est chaude, diurétique, mondifie & déterge; elle est employée dans les enflures & dureté de la ratte, & dans d'autres compositions de Pharmacie.

De la Chipituë. La Chipituë est l'écorce d'un arbre de la figure, couleur & grosseur & assez semblable au Kinquina, & dont on auroit assez de peine à faire la différence, si elles étoient mêlées ensemble: mais comme elle n'est d'aucun usage en France, & qu'elle ne vient jamais jusqu'à nous, c'est le sujet pour lequel je n'en parlerai pas plus au long.

Coru & Hivorahé. Il y a encore quantité d'autres sortes d'écorces, dont nous ne faisons aucun commerce, comme l'écorce de la racine & du tronc de l'arbre appelé le Coru, l'Hivorahé, & autres semblables, en ce que nous n'en avons que très-peu, quoique cependant ce seroit de très-bons remèdes, ainsi qu'on le pourra voir dans le Traité qu'en a fait Garcie du Jardin & Christophe la Coste, dans leurs Histoires des Drogues des Indes, où le Lecteur pourra avoir recours. *In folio, page 137.*

Fin des Ecorces.



HISTOIRE

GENERALE

DES DROGUES.

P R E F A C E.

J'ENTENDS par Feüilles le premier verd que les plantes que nous comprenons sous les genres d' Arbres, Arbrisseaux, sous-Arbrisseaux & Herbes poussent d'abord que le beau tems vient, ainsi je ne comprendrai dans ce Traité que les Feüilles qui sortent des Tiges, ou des branches des Arbres ou Herbes, n'y ayant que ces parties qui doivent porter le nom de Feüilles, qui dérive du mot Grec Phillon, & du mot Latin Folium. Quelques-uns veulent que le nom de Feüilles soit aussi adapté à quelques Fleurs, comme, par exemple, on dit ordinairement des Roses, Feüilles de Roses, Feüilles de Tulipes, ainsi des autres; mais n'ayant pas suivi cet ordre, c'est pour ce sujet que je ne parlerai dans ce Chapitre que des Feüilles vertes qui sortent des Branches ou des Tiges, & non pas des Feüilles d'autres couleurs, qui font la partie essentielle des Roses ou autres Fleurs.

Je traiterai aussi en ce Chapitre des Feüilles qui ont été travaillées, comme le Tabac, & de celles de qui on en a tiré les fecules & les sels, comme l'Anil, le Kali & autres, comme il se verra dans la suite.

LIVRE CINQUIÈME.

DES FEUILLES.

Du Dictam de Candie. Fig. 108.

LE Dictam de Crete ou Candie, est une plante de deux à trois pieds de haut, qui a ses feuilles de la grandeur & à-peu-près de la figure de l'ongle, blanches & cotoneuses dessus & dessous, après lesquelles naissent des Fleurs longues par épi, d'une couleur violette. Cette plante, qui est très-belle à voir, croît en abondance dans l'Isle de Candie, d'où est venu son surnom.

On doit choisir le Dictam nouveau en belles feuilles, blanches, larges, épaisses, douces & cotoneuses, d'un goût suave & aromatique. On doit préférer le Dictam le plus garni de ses fleurs bleuës qu'il se pourra. On doit rejeter celui qui est en petites feuilles non veloutées, & où il se rencontre plus de petits bâtons & de buchettes que de feuilles.

Le Dictam de Candie, est quelque peu d'usage dans la Médecine, à cause qu'il est aromatique, cephalique, histerique, qu'il provoque les mois & facilite l'accouchement, pris en poudre depuis demie jusqu'à une dragme, & en infusion depuis deux jusqu'à quatre. Il est aussi un des ingrediens de la Theriaque, Orviétant, Opiattes, Mitridate & autres, où il n'a besoin d'autre préparation que d'être choisi comme j'ai dit ci-dessus, & mondé de ses buchettes ou autres corps étrangers. *In folio, page 139.*

Du Polium Montanum. Fig. 109.

IL y a de deux sortes de Polium Montanum, le jaune & le blanc. Le Polium Montanum jaune, est une plante de la hauteur d'un demi pied, ayant ses feuilles petites, épaisses, dentelées, garnies dessus & dessous d'un petit coton jaune tirant sur le doré, & ses fleurs rondes qui s'épanouissent en petites étoiles, d'u-

p. 159.

f. 110.



Marum

p. 159.



Folia

Indum

p. 160.

f. 112.



Thée.

ne couleur d'or fort belles à voir, d'une odeur fort aromatique & d'un goût amer.

Cette petite plante croît en quantité sur les montagnes & lieux élevez de la Provence & du Languedoc. Il nous est apporté par petites bottes avec le blanc, qui croît dans les plaines, ou le long des chemins, principalement dans les sables & autres lieux arides, étant néanmoins bien différent, en ce qu'il a les feuilles plus petites & moins cotonnées, plus amer & est tout blanc, & que les tiges sont couchées par terre.

On le choisira nouvellement cueilli, garni de ses fleurs, d'un goût amer & fort désagréable, tant pour plusieurs compositions, comme le Dictam de Candie, que pour la Theriaque, où il n'a besoin d'autre préparation que d'être comme ci-dessus, & le moins rempli de blanc qu'il sera possible, ayant bien moins de vertu que l'autre. *In fol. p. 140.*

Du Marum. Fig. 110.

LE Marum est une petite plante fort belle à voir, qui a ses feuilles verdâtres, fort petites, de la figure du fer d'une pique, d'un goût très-amer & désagréable; c'est pourquoi il a été appelé *Marum quasi Amarum*. Après les feuilles naissent des épis assez approchans de ceux de la Lavande, d'où sortent de petites fleurs purpurines fort odorantes.

Cette plante croît en quantité aux Isles d'Hyères près de Toulon, d'où ceux qui en auront besoin pourront en faire venir.

On le doit choisir nouveau, d'une odeur forte, garnie de ses fleurs, & le plus vert qu'il sera possible; il contient beaucoup d'huile & de sel volatil, peu de phlegme.

Il est cephalique, stomachal, sudorifique, résiste au venin, vulnérinaire; il est employé pour la composition des Trochisques d'Herdicroum & autres compositions. Quelquefois on lui substitue l'Amaracus, qui est la petite Marjolaine surnommée Gentille. *In folio, page 141.*

Du Folium Indum. Fig. 111.

LE *Folium Indum*, *Thamalapatra*, *Malabattrum*, feuille d'Inde, ou Malabatre, est les feuilles d'un grand arbre qui croît communément aux grandes Indes, principalement vers Cambaya.

Le *Folium Indum* n'a pas été moins inconnu aux anciens que quantité d'autres Drogues, les uns ayant écrit qu'il se trouvoit nageant sur plusieurs lacs des Indes ; mais la plus saine opinion est que ce sont les feuilles d'un arbre de la grandeur d'un Citronier. Après les feuilles naissent des petites bayes à-peu-près semblables à celles de la Cannelle, à la réserve qu'elles sont plus petites. Il se trouve de ces feuilles où il se rencontre dessous une maniere de petite vessie de la grosseur d'une tête d'épingle, que quelques-uns veulent que ce soit la graine.

Je ne sçai pas ce qui a porté les anciens à vouloir employer cette feuille dans la composition de la Theriaque, en ce qu'elle n'a presque ni goût ni odeur. Je ne veux néanmoins pas dire qu'ils soient blamables, en ce que le *Folium Indum* nouveau cueilli peut avoir du goût & de l'odeur ; mais pour mon particulier, j'avouë en avoir bien vû & bien vendu, & n'en avoir jamais trouvé qui ait eu aucune qualité sensible, ce qui peut peut-être lui venir par la vieillesse ; mais comme je ne suis pas capable d'en empêcher l'usage, je dirai que l'on le doit choisir en belles feuilles larges, les plus vertes & les moins brisées qu'il sera possible. *In folio*, page 142.

Du Thé. Fig. 112.

LE Thé, que les Chinois & Japonois appellent Cha ou Tcha, est les feuilles d'un petit arbrisseau qui croît en assez grande quantité autour de Pekin & de Nankin, dans la Chine. Il en croît aussi en plusieurs endroits du Japon, qui est estimé le meilleur, & à cause de ses bonnes qualités, est appelé par excellence Fleur de Cha ou de Thé. Le Thé est une feuille verte, mince, pointuë par un bout, arondie par l'autre, & tant soit peu découpée tout autour, & au milieu de chaque feuille il y a une moyenne nerveure, d'où sortent quantité de petits fibres. En un mot, elle est de la figure cy-dessus représentée, que j'ay fait tirer sur le naturel, qui m'a été donné par un fort honnête homme qui l'a apporté d'Hollande. Après ces feuilles naissent plusieurs coques, qui sont chacune de la grosseur du bout du doigt, d'une figure fort particuliere, dans chacune desquelles il s'y trouve deux ou trois fruits de la figure d'un Areca, d'un gris de souris au dessus, & dedans garnie d'une amande blanche, fort facile à se vermoudre.

Le Thé du Japon ne differe de celui de la Chine qu'en ce qu'il

qu'il est en plus petites feuilles, & que son goût & son odeur en est plus agréable, & parce qu'il est ordinairement d'un plus beau vert clair : cette différente odeur, goût & couleur, lui augmente si fort son prix, que le Thé du Japon en petites feuilles de la couleur cy-dessus, d'une bonne odeur de foin, tirant néanmoins à celle de la violette, fait que nous ne pouvons gueres établir le véritable Thé du Japon à moins de cent cinquante ou deux cens franc la livre ; ce qui est bien différent de celui de la Chine, en ce que le plus beau vaut toujours les deux tiers moins.

Le Thé que les Hollandois, Anglois & autres nous apportent, est en petites feuilles tortillées de la manière que nous le vendons, & cette façon d'accommoder ainsi le Thé, est que les Chinois & Japonois après l'avoir cueilli le dessechent doucement au feu & ces feuilles en se dessechant s'appelotont telles que nous les avons ; d'autres veulent que l'on les enveloppe dans un matelas de fine toile de Cotton, & qu'en les remuant & les faisant chauffer elles prennent cette figure.

Quoyqu'il en soit, je dirai que les différentes sortes de Thé, & les différents prix que nous le vendons, ne provient pas du mélange du bon & du mauvais que nous en faisons, ainsi que le marque assez mal - à - propos un Auteur dans son petit Livre du bon usage du Thé, du Caffé & du Chocolat, puisque les différents prix que nous l'établissons, ne proviennent que selon son usage, beauté & bonté, & suivant ceux à qui il appartient, & suivant la disette ou abondance qu'il y en a, ou selon la consommation qu'il s'en fait ; car nous sçavons par expérience que les marchandises ne sont cheres ou à vil pris, que par la quantité qu'il y en a, ou le plus ou le moins de consommation qu'il s'en fait, & non pas parce que l'on le mélange, étant impossible qu'un Marchand puisse vendre, sur tout à des gens qui s'y connoissent, du Thé qui seroit mêlé ; & de plus, c'est que le haut prix que l'on vend le Thé de la bonne qualité engage les Marchands à le donner tel qu'ils l'ont reçu, & pour obvier à cet abus, supposé que quelqueques-uns fussent assez malhonnête pour le faire, je dirai que l'on le doit choisir le plus vert, le plus odorant, & le plus entier que faire se pourra, & préférer, comme je l'ai déjà remarqué, celui du Japon à celui de la Chine.

Le Thé est si en usage parmi les Orientaux, qu'il y a fort peu de gens qui ne s'en servent. Il étoit aussi si en usage il y a

quelques années en France, qu'il y avoit fort peu de gens de Qualité ou de bon Bourgeois qui n'en prissent ; mais depuis que le Caffé & le Chocolat ont été connu en France, on s'en sert beaucoup moins. A l'égard de ses qualitez je n'en dirai rien, renvoyant le Lecteur aux Livres qu'en ont fait les Sieurs du Four & de Blegny. Je n'ay pas voulu conclure cet article sans parler de la fleur du Thé ; qui est que la personne qui m'en a donné des feuilles me fit present en même tems d'un Thé, tout à fait different du Thé ordinaire, en ce qu'il est d'un brun noirâtre, & a plutôt la figure d'une fleur que d'une feuille ; & quoique ce Thé soit feuille ou fleur, il est si estimé des Hollandois, qu'ils le vendent au poids de l'or, soit à cause de la petite quantité qu'ils en ont, qu'à cause de l'agréable goût & odeur qu'il a, sur tout quand il est nouveau, qui surpasse de beaucoup le véritable Thé du Japon. A l'égard de ce que quelques-uns avancent que nous avons le Thé en Europe, à meilleur marché que dans la Chine & le Japon, c'est parce que les Hollandois l'échangent contre de la Sauge, dont les Japonois & Chinois sont fort amateurs, ce qui n'est pas tout-à-fait hors de raison, puisque nous n'avons guères de plantes qui soit plus douée de bonnes qualités que la petite ou franche Sauge, & il est certain que si elle croissoit aux Indes, on l'estimeroit beaucoup ; mais parce qu'elle nous est commune, nous n'en tenons presque aucun compte, non plus que du Proverbe Latin qui dit : *Cur morietur homo quando crescit salvia in horto*. Ainsi on ne doit pas être surpris si les Chinois ou Japonois échangent le Thé contre la Sauge.

J'ay aussi jugé à propos de refuter l'erreur dans laquelle l'Auteur du petit livre dont j'ay parlé cy-dessus est tombé, quand il marque à la page 14. de son livre, qu'il pria un Marchand qui devoit faire voile aux Indes de lui apporter de la graine noirâtre du Thé, conservée avec toute la précaution possible pour pouvoir faire venir du Thé en France ; mais cet Auteur étoit mal informé, puisque le fruit du Thé, comme j'ay déjà dit, est un fruit de la figure d'un Areca, de la grosseur d'un gros grain de Chapelet, ou pour mieux dire, d'un gland coupé en deux, & est couvert, lui troisième, d'une coque mince de couleur de Châtaigne. Je n'aurois pas été au contraire qu'il y auroit eu de la graine du Thé, si je n'en avois du fruit qui m'a été envoyé d'Hollande pour tel, & s'il ne m'avoit été confirmé être le vray fruit de l'arbrisseau du Thé, tant par la reconfronta-



Sene de la Palte, ou d'Alexandrie

Sene de Seyde, ou de Tripoli.

Sene de Moca.



Capillaire de Canada.

Polipode.

Ceterac.

Silvia Vita.

Scolopendre.

Capillaire de Montpellier.

Cheveux de Venus.

Polvtric.

tion que j'en ay fait avec celui que M. de Tournefort a, que parce qu'il m'en a assuré, étant une personne sur laquelle on peut faire fond.

Le Thé est cephalique, stomachal, diuretique, aide à la digestion, on s'en sert en infusion où l'on ajoûte quelque fois un peu de sucre.

Cet Auteur marque que l'on peut tirer du Thé un sirop fébrifuge, à qui il attribue de grandes propriétés, où ceux qui en désireront faire pourront avoir recours au Traité qu'il en a fait. *In folio page 145.*

Du Sené. Fig. 113.

LE Sené, à qui quelques-uns ont donné le nom de Feuille Orientale, est la feuille d'une plante, ou plutôt d'un arbrisseau qui a environ un pied de haut, qui croît en plusieurs endroits du Levant, & même en Europe.

La plante ou l'arbrisseau qui porte le Sené, étant dans terre pousse des feuilles qui sont plus ou moins vertes & de différentes figures, suivant la différence des lieux où il a pris naissance, comme il se verra ci-après. Après les feuilles sortent de petites fleurs d'une couleur purpurine en forme d'étoiles, & ensuite des gouffes minces & plattes de la figure ci-dessus, dans lesquelles il s'y trouve cinq ou six petites semences aussi plattes, larges par un bout & pointuës par l'autre, & les gouffes sont ce que nous ap-

Folicules
de Sené.

pellons folicules de Sené. Comme le Sené est une feuille qui nous est fort commune par le grand débit que nous en faisons; je dirai qu'il y en a de trois sortes, que nous distinguons en Sené de la Palte ou d'Alexandrie, en Sené de Tripoly, & en Sené de Moca; & dessous ces trois genres il y en a de plusieurs especes, ce qui ne provient que de la différence des lieux où il a été cultivé, ainsi que nous voyons fort souvent, qu'une même espece de plante se diversifie dans ses feuilles, fleurs & fruits, par la nature du terroir où elle est cultivée; ainsi le plus beau & celui de la meilleure qualité est le Sené qui vient d'Alexandrie d'Egypte, ce qui lui a fait donner le nom de Sené d'Alexandrie, ou de Sené du Levant, ou de celui de la Palte, en ce que tous les Sené qui viennent du Levant & des Terres du Grand Seigneur sont en partie ce que les Turcs appellent Palte.

Sené de
la Palte ou
d'Alexan-
drie.

On doit choisir le Sené de la Palte en feuilles étroites & d'une moyenne grandeur, faite en forme de fer de pique, d'une couleur jaunâtre, d'une odeur forte & odorante, doux à le manier, le moins brisé & le moins rempli de buchettes, de feuilles mortes, ou autres corps étrangers qu'il sera possible. Cette description de Sené paroîtra sans doute ridicule aux gens qui n'y ont pas une grande connoissance, en ce qu'ils veulent que le Sené de la bonne qualité soit en grandes feuilles larges & vertes; mais la consolation que j'ai, c'est que je suis seur que ce qu'il y a de gens qui connoîtront le Sené ne contrediront pas ce que je dis; & de plus, c'est que si la quantité de Sené qui me passe par les mains n'étoit pas suffisante pour m'en donner une juste connoissance, j'en ai une plante toute entière, dont la figure est gravée ci-dessus, qui m'est venu d'Alep, qui pourra rendre temoignage de ce que j'avance.

Sené de
Tripoli.
Fig. 114.

La deuxième sorte de Sené, est celui que nous furnommons de Tripoli ou de Seyde, qui est ce Sené verd que nous vendons quelquefois, dont il s'en trouve, mais fort rarement, qui approche des qualitez de celui de la Palte, en ce qu'il est ordinairement rude, & qu'il a très-peu d'odeur, mais en récompense est bien reçu des personnes peu connoissans à cause de sa verdure. Ce Sené nous est assez rare presentement, en ce que l'entrée en a été interdite en France, c'est ce qui fait que les folicules & les buchettes de Sené sont beaucoup plus cheres qu'elles n'étoient il y a une quinzaine d'années, par la grande quantité de folicules & de buchettes qu'il se trouvoit dans le Sené de Tripoli.

Sené de
Moca.
Fig. 115.

Le troisième est le Sené de Moca, que les Colporteurs appellent Sené de la pique, en ce qu'il est en feuilles longues & fort étroites, c'est-à-dire une fois plus longues que le vrai Sené du Levant. La méchante qualité de ce Sené fait que je n'en puis dire autre chose sinon qu'il doit être entièrement rejeté, comme n'étant propre à rien, ce qui devrait en empêcher l'entrée, & les Marchands d'en vendre.

Le Sené est un excellent purgatif pour les humeurs crasses & glaireuses; il est aussi la base des ptisannes laxatives, comme aussi ces folicules qui sont préférées aujourd'hui au Sené.

A l'égard des folicules, leurs bonnes qualitez devrait obliger les Medecins d'en ordonner plus souvent qu'ils ne font, en ce qu'elles purgent fort doucement, & ne donnent presque aucun goût ni odeur aux médecines, qui est le contraire du Sené, qui

en donne de si mauvaise que la plupart des personnes repugnent à prendre des médecines, à cause du goût & de l'odeur du Sené.

On doit choisir les follicules épaisses, grandes, d'une couleur verdâtre, que la semence qui est dedans soit grosse & bien nourrie, & presque en tout semblable à des pepins de raisins, à la réserve qu'elles sont plus plattes. On doit rejeter celles qui sont noirâtres & déchirées, dont les pepins en sont secs, arides & mois, étant incapables d'entrer dans le corps humain, tant par leur vieillesse que parce que le plus souvent elles ont été marinées. La dose des follicules en infusion & décoction est depuis une, deux jusqu'à trois & quatre dragmes dans huit onces d'eau commune ou autres décoctions convenables, auquel on ajoute quelquefois quelque semences comme d'Anis, Coriandre, Fenouil & autres, ce qui lui sert de correctif.

L'on y ajoute encore les sels d'absinthe, vegetal, policrete, de Tartre & autres, ce qui en tire mieux la teinture. Le Sené réduit en poudre est quelquefois employé en forme de bol depuis demie jusqu'à une dragne. On s'en sert aussi beaucoup dans plusieurs compositions Galeniques, étant presque la base des poudres & des électuaires purgatifs & autres. Il faudra prendre garde de ne se point servir de Sené dans les maladies de poitrine, hemorroïdes, hemorrhagies, & autres dispositions inflammatoires.

La dose du Sené dans les ptisannes est depuis une once jusqu'à deux sur chaque pinte d'eau, suivant le caractère de la maladie & la force du malade.

Outre ces sortes de Senés & les Follicules, nous vendons de plus, quoique très-mal-à-propos, le grabeau & la poussiere, qui n'est le plus souvent que de la terre, ou des feuilles d'une plante que les Colporteurs appellent Ourdon, qui se trouve par hazard, ou qui a été mis exprès dans les couffes ou balles de Sené, ce qui devrait être entièrement défendu, tant par sa mauvaise qualité, que parce que cela donne sujet à mille canailles d'y mêler des gueuseries, & de tirer de l'argent d'une marchandise qui n'est pas capable d'être ramassée de terre; d'autres qui vendent pour du grabeau de Sené des feuilles de plantin séchée, hachée & brisée, à qui ils ont donné le nom du Ourdon; & qui, pour mieux autoriser leurs friponneries, l'appellent petit Sené, ce qui est néanmoins fort facile à connoître, en ce que le véritable Sené brisé est toujours en petites parcel-

les minces , & le Ourdon est par parcelles épaisses , où les ner-
veures de plantin paroissent encore. Quelques personnes ne man-
queront pas de m'objecter que le grabeau de Sené pur & net ,
est doiïé d'une aussi bonne qualité que le Sené entier ; je leur
répondrai que le Sené étant composé de parties fort subtiles ,
plus il est rompu & moins il a de qualité ; ainsi le grabeau de
Sené , soit pur ou mêlangé , doit être absolument interdit du
commerce , aussi-bien que les buchettes dont quelques-uns se
servent , tant à cause de leur bon marché , que parce qu'ils pur-
gent avec beaucoup plus de violence que le Sené.

Extrait &
sel de Sené.

On tire du Sené , par le moyen de l'eau & du feu , un extrait
qui est un très-bon purgatif ; sa dose est d'une dragme : on en
peut tirer aussi un sel à qui quelques-uns attribuent de grandes
propriétés , sur tout pour le mettre dans les infusions de Sené ;
prétendant par ce moyen en tirer plus de vertu , à quoi ils ne se
trompent pas.

Quelques Auteurs ont écrit que l'on trouve quantité de Sené
en Italie , sur tout en Toscane & en la Riviere de Genne , &
même en Provence ; mais comme je crois que ces sortes de Senés
sont plutôt les feuilles de cette plante que les Botanistes appel-
lent *Colutea* ou *Bagnaudier* , c'est le sujet pour lequel je n'en
dirai rien , y ayant assez d'Auteurs qui en traitent.

Il se trouve en France une plante que les Botanistes appellent
Gratiola ou *Gratia Dei* , qui purge autant que le Sené , mais avec
plus de violence. Comme le *Gratiola* vient chez nous , c'est pour
ce sujet que nous n'en faisons pas grand état. Il y a encore une
autre plante que les Simplistes appellent *Alypon montis Ceti* , à
cause qu'il s'en trouve beaucoup à Cete , proche de Montpel-
lier , qui purge plus que le Sené : quelques-uns appellent cet
Alypon Turbith blanc. *In fol. p. 147.*

Turbith
blanc.

Des Capillaires. Fig. 116.

LEs Capillaires sont de petites plantes qui nous sont appor-
tées dans leur entier de differens endroits , dont les pre-
miers & les plus estimés sont ceux que l'on nous apporte de Ca-
nada , & qui pour ce sujet sont appellez Capillaires de Canada ,
& des Botanistes *Adiantum album Canadense* , qui veut autant
dire qu'Adiante blanc de Canada. Cette plante croît environ
de la hauteur d'un pied , dont la tige est fort menuë , dure

& noirâtre, d'où sortent de petites branches chargées de fétilles vertes & dentelées, dont la figure est ci-dessus. Il en croît aussi au Bresil, ce qui lui a fait donner le nom d'*Adiantum Brasilianum*, qui signifie Adiante du Bresil. On cultive cette petite plante avec grand soin au Jardin du Roy à Paris, aussi-bien que quantité d'autres sortes de plantes étrangères qui y ont été apportées de plusieurs endroits du monde, par Messieurs Fagon & Tournefort, les plus illustres Botanistes que nous ayons eu jusqu'à présent.

Outre les Capillaires que l'on nous envoie de Canada, nous en faisons venir le Sirop, lequel pour être de la bonne qualité, il faut qu'il soit d'une couleur d'Ambre, d'un bon goût, & cuit en bonne consistance, ne sentant ny l'aigre ny le moisi, qu'il soit véritable Canada, le plus clair & le plus transparent que faire se pourra.

Sirop Capillaires de Canada.

On attribuë de grandes propriétés à ce Sirop, principalement pour guérir le rhume & les maux de poitrine, & pour faire prendre aux petits enfans nouveaux nez, avec de l'huile d'amandes douces.

A l'égard du choix des Capillaires, ils doivent être nouveaux, bien verts, & les moins brisez qu'il sera possible. On les employe en infusion de même que le Thé.

Outre les Capillaires & le Sirop, nous faisons venir de Montpellier une autre sorte de Sirop de Capillaires, qui est fait aussi d'une plante que les Botanistes appellent *Adiantum Album Montpelienfe*. Ce Sirop est peu différent de celui du Canada, surtout lorsqu'il est bien travaillé, c'est-à-dire quand il n'a pas été fait de Capillaires, qui ont déjà servi une fois, & qui ont été reséchés, comme il n'arrive que trop souvent à quelques Apoticaïres de Montpellier & de Nismes, ce qui sera facile à connoître, en ce qu'il est extrêmement blanc, & n'a presque pas plus de goût que du sucre fondu, qui est le contraire de celui qui est bien préparé & fait fidèlement, qui est d'une couleur d'ambre & d'un goût fort agréable.

Sirop de Capillaires de Montpellier. Fig. 91.

Le Sirop de Capillaires de Montpellier doit être choisi de même que celui du Canada, & on pretend qu'il a les mêmes vertus. On sera averti d'acheter ces deux sortes de Sirops d'honnêtes Marchands, & des Epiciers qui en font venir, car pour celui que la plûpart des Apoticaïres vendent, ce n'est autre chose qu'un Sirop composé de Capillaires de ces pays-cy, qui sont

Fig. 116. l'Adiante noire , le Politric , la Scolopandre & le Cæterrac. Quelques-uns y ajoutent les racines de Polipode recentes , & le *Saliva vita* & la Reglisse , & toutes ces plantes ensemble font un Sirop rougeâtre , & il y a bien à dire qu'il ne soit tant de vente que les Sirops de Capillaires de Canada , ou de Montpellier , & pour mieux contrefaire ces Sirops cy-dessus , quelques Apoticairez distillent avec l'eau les Capillaires d'icy autour , & de l'eau qu'ils en tirent , ils en composent un Sirop qui est blanc & d'une belle vente , mais qui n'a gueres plus de qualité que le sucre fondu.

Fig. 116. Nous faisons quelquefois venir de Montpellier , mais très-rarement , de la conserve liquide de Capillaires , en ce qu'elle est peu de demande. A l'égard de la préparation de ces Sirops , je n'en ay rien dit ; mais ceux qui désireront le faire avec les Capillaires de Canada ou de Montpellier , pourront avoir recours à plusieurs Pharmacopées qui en traitent.

Conserve
liquide de
Capillaires

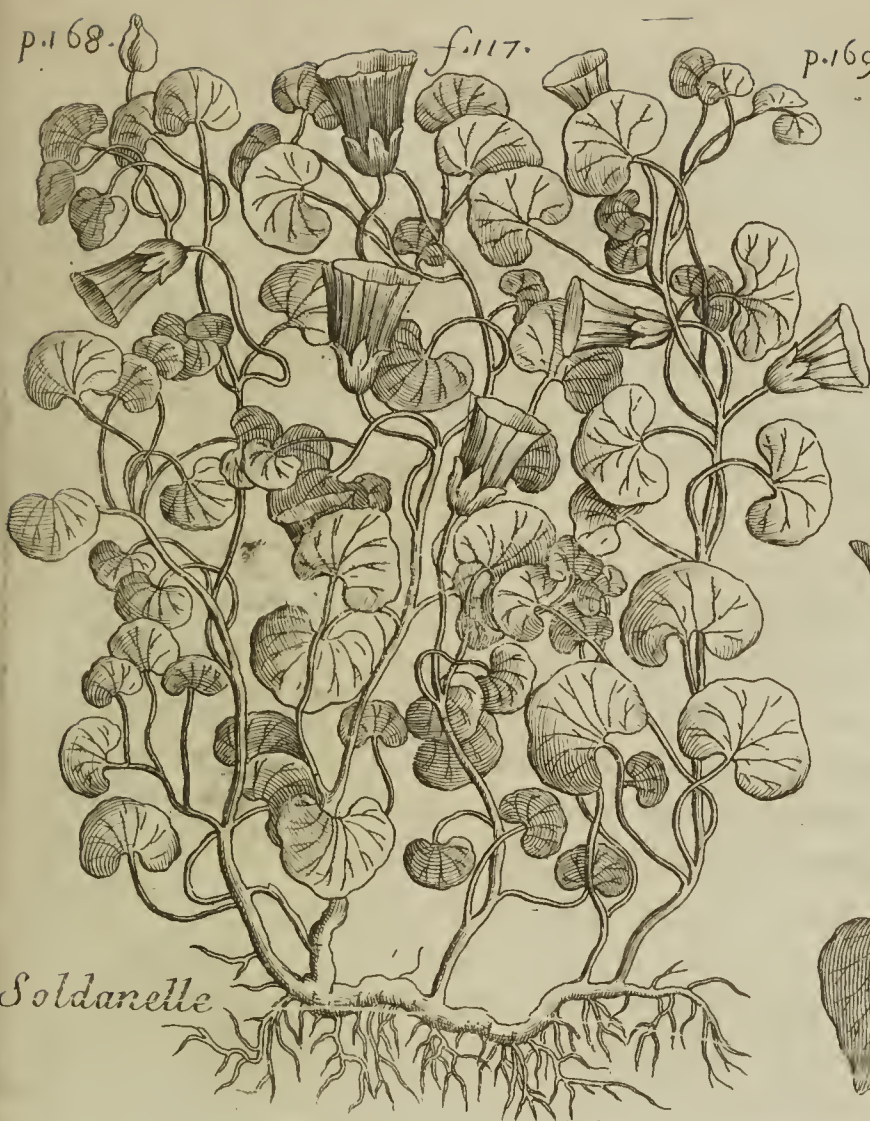
On sera encore averti de prendre garde si les Capillaires que quelques-uns vendent sont véritables Canada ou de Montpellier , en ce qu'il y en a qui vendent en leurs places des Capillaires secs d'icy autour , ce qui ne sera point difficile à connoître par la grande difference qu'il y a , ainsi que l'on le peut remarquer dans l'Estampe cy-dessus représentée.

De la Soldanelle. Fig. 117.

LA Soldanelle ou Choux Marin , est une petite plante qui à ses racines fort menuës , & ses feuilles fort approchantes de celles des Aristoloches , à la réserve qu'elles sont plus petites & plus épaisses , après lesquelles naissent des fleurs approchantes de celles du petit Lizet ou Lyzeron , de couleur purpurine. Quand elles sont passées , il paroît en leur place des fruits presque ronds , membraneux , qui renferment des semences anguleuses , noires ou blanches. Toute cette plante a un goût âcre & un peu salé , elle contient beaucoup de sel essentiel & d'huile. Cette plante nous est apportée dans son entier des lieux voisins de la mer , où elle se trouve abondamment. Elle est assez en usage dans la Medecine , en ce qu'elle est très-bonne pour purger les eaux des hydropiques , la paralysie , les maladies de la ratte , le scorbut & les Rhumatismes. La dose en est depuis un scrupule jusqu'à une dragme , c'est pourquoi M. Brice Bauderon l'a mis fort à propos dans la composition de sa poudre hydragogue,

p. 168.

f. 117.



Soldanelle

p. 169.

f. 118.



Pirola

p. 170.

f. 119.



Anil

Gousses de l'Anil

De l'Anil. Fig. 119.

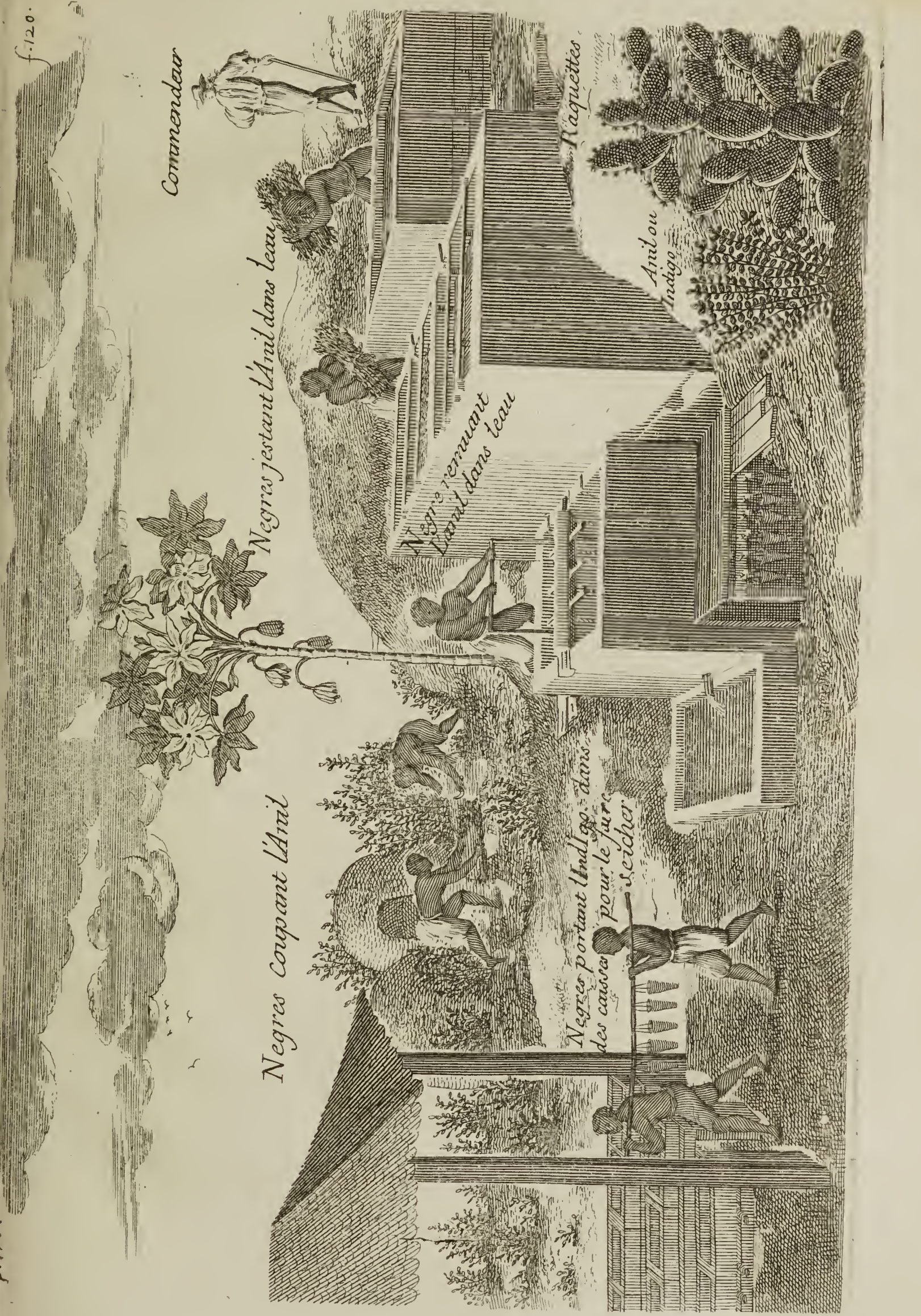
L'Anil est une petite plante qui a environ deux pieds de haut, garnie de feuilles rondes, d'un vert tirant sur le brun par dessus, & argenté par dessous, & assez épaisses, après lesquelles naissent des fleurs semblables à celles des pois, d'une couleur rougeâtre, d'où sortent des gouffes longues & recourbées en forme de fessille, qui renferment une petite semence semblable à celle des raves d'une couleur d'olive.

Quand les Américains veulent semer l'Anil, ils commencent à nettoyer la terre, ensuite ils font des trous d'un pied de distance, & en chaque trou ils y jettent dix ou douze grains d'Anil, qu'ils couvrent de tant soit peu de terre; & au bout de trois ou quatre jours cette petite graine ne manque pas de lever, sur tout en tems de pluye, de sorte qu'au bout de six semaines ou deux mois au plus, cette plante est en état d'être coupée & d'en tirer de l'Inde ou de l'Indigo, comme il se verra par la suite, & si on la laisse sur terre, en trois mois de tems elle donne sa fleur & sa graine; mais ce qui est à craindre pour cette plante, c'est une espèce de chenille que l'on a vû quelquefois dans S. Christophe s'engendrer en une nuit, & ruiner toutes les belles esperances des habitans. Ils y remedient en coupant promptement toute la plante, & la mettant dans les cuves, ils y mêlent même les chenilles, & ce qu'ils rendent ne laisse pas de servir. Les autres remedient à ce malheur en faisant une grande ouverture entre ce qu'elles ont mangé, & le reste où elles n'ont pas encore touché. Ce désordre néanmoins ne s'est pas encore vû dans la Martinique. *In fol. p. 153.*

*De l'Inde & Indigo, & de la maniere qu'ils se fabriquent.
Figure 120.*

L'Inde est une fécule que l'on tire par le moyen de l'eau & de l'huile d'olive, des seules feuilles de l'anil, ce qui le différencie d'avec l'Indigo, qui est fait avec les feuilles & les menus branchages, comme il se verra ci-après.

L'Inde le plus parfait est celui qui porte le surnom de Serquisse, à cause d'un Village nommé Sarquesse, qui est à quatre-vingt lieux de Surate, & proche d'Amadabat. Il s'en fait



Commandeur

Negres jectant l'Anil dans l'eau

Negre remuant l'Anil dans l'eau

Negres coupant l'Anil

Negres portant l'Indigo dans des caisses pour le jurer

seicher

Raquettes

Anil ou Indigo

aussi aux environs de Biana d'Indoïa, & de Coffa, proche d'Aggra. Il s'en fait encore dans le Royaume de Golconde; les Hollandois en apportent aussi de Brampour & de Bengala, mais il est le moindre de tous.

Lorsque les Habitans des lieux ci-dessus nommez, veulent tirer la fécule de l'Anil pour en faire de l'Inde, ils coupent cette petite herbe avec une faucille, lorsque les feuilles commencent à se casser si-tôt que le l'on leur touche, & après en avoir tiré les branchages, ils mettent ces feuilles dans une quantité raisonnable d'eau, qui est dans un vaisseau nommé la trempoire, infuser pendant trente à trente-cinq heures; au bout de ce tems ils tournent le robinet, afin de faire aller cette eau, qui est chargée d'une teinture verte tirant sur le bleu, dans un autre vaisseau nommé la batterie, ensuite de quoi ils font battre cette eau pendant une heure & demie par quatre forts Indiens, avec des cuillères de bois qui ont des manches de dix-huit à vingt pieds de long, qui sont posez sur quatre morceaux de fer qu'ils nomment chandeliers, & pour éviter d'employer à ce travail plusieurs hommes, ils se servent d'un gros rouleau de bois à six faces, des deux bouts duquel sortent deux pointes de fer posées sur deux moutons de même matiere; à deux des faces de dessous ce rouleau sont attachés six sceaux en pyramides & percés par le bas, & un Indien remuë continuellement ce rouleau; en sorte que quand les sceaux se levent d'un côté les autres s'abaissent, en continuant toujours de la même façon jusqu'à ce que cette eau soit chargée de beaucoup de mousse, alors ils y jettent dedans avec une plume tant soit peu d'huile d'olive, c'est-à-dire que sur une cuve qui rendra soixante-dix livres d'Inde, & tel que nous le vendons, il y peut entrer une livre d'huile; aussi-tôt que cette huile y a été jetée, cette mousse se separe en deux, au travers de laquelle on voit paroître quantité de petits grumeaux, comme ceux qui se voyent au lait qui est tourné, alors on cesse de la battre pour la laisser reposer, & quand elle a été assez reposée, on débouche le tuyau de la batterie, afin d'en faire sortir l'eau qui est claire, & d'en pouvoir retirer la fécule, qui est au fond de la batterie en forme de bouë, ou de lie de vin, l'ayant retirée ils la mettent dans des chausses de draps, pour en tirer le peu d'eau qu'il pourroit y être resté; alors ils la portent dans des caisses d'un demi pouce de haut pour la faire secher, & étant seche, est ce que nous appellons Inde, & ce nom a été donné à

cette fécule, selon toutes les apparences, à cause qu'elle vient des Indes. Autrefois les Indiens faisoient l'Inde dans de certains étangs faits en forme de bassin, qu'ils accomodoient auparavant avec de la chaux, qui égaloient en dureté le marbre, & y prenoient bien moins de précautions qu'aujourd'hui, soit que l'on n'y fut pas si difficile, ou qu'ils fissent de leur mieux.

On doit être défabusé de croire, ainsi que le marque Mathiole sur Dioscoride, qui dit qu'il y a deux sortes d'Inde, l'un qui croît de soi-même comme une écume de canne d'Inde quand elle germe; l'autre se fait des teintures, & est une rouge nageant sur les chaudières, laquelle les Teinturiers ramassent & sechent, non plus qu'à quelques autres balivernes qu'il rapporte sur ce sujet, pour dire que l'on doit choisir l'Inde Serquissé en morceaux plats, d'une épaisseur raisonnable, ni trop tendre ni trop dur, haut en couleur, c'est-à-dire d'un violet foncé, léger & flottant sur l'eau, d'où lui est venu le nom d'Inde flottant, & qu'étant cassé il n'y paroisse point de petites taches blanches; qu'au contraire il y paroisse de petites paillettes de couleur d'argent: finalement qu'il soit cuivreux, c'est-à-dire, qu'en le frottant avec l'ongle, sa couleur bleuë se change en rougeâtre, & qu'il soit le moins rempli de menu qu'il sera possible.

Inde flottant.

Nous n'avons point de marchandises plus sujettes à être falsifiées que l'Inde, lorsqu'il est à un haut prix, comme il est aujourd'hui; car si je voulois les rapporter tous ici, j'aurois assez de quoi en faire un cayer entier: ce que je n'ai pas jugé à propos, puisqu'il sera facile de distinguer celui qui sera de la bonne qualité avec celui qui ne le sera pas, par ce que j'en viens de dire.

Outre l'Inde plat de Serquissé, nous avons encore l'Inde en marons, que nous appellons Indigo d'Agra, qui est presque d'une aussi bonne qualité que l'Inde Serquissé; mais comme sa figure n'accommode pas tout le monde, c'est ce qui fait qu'il n'y a gueres que les Teinturiers qui s'en servent. Il nous vient encore quantité d'autres sortes d'Inde, qui ne differe que suivant les lieux où il a été fabriqué & suivant les précautions que ceux qui l'ont préparé y ont apporté, & suivant la jeunesse ou la vieillesse de l'herbe dont il a été fait; car l'Inde qui est fait des feuilles de l'Anil de la première cueillette est meilleure que celui de la seconde: & la seconde est meilleure que la troisième; car plus la feuille a été employée jeune plus l'Inde en est beau, étant d'un violet plus vif & plus brillant.

Inde en marons ou Indigo d'Agra.

L'usage de l'Inde est pour la teinture & pour les Blanchisseuses, qui s'en servent pour mettre dans leur linge. Les Peintres s'en servent broyé avec du blanc pour peindre en bleu ; car s'il étoit employé pur il deviendroit noir, & broyé avec du jaune pour en faire du vert. Quelques Confiseurs & Apoticaire s'en servent fort mal-à-propos, pour colorer du sucre, pour le vendre ensuite pour Conserve ou Sirop de violette, en y ajoutant de la poudre d'iris : à quoi on pourra facilement remédier, en y mettant le prix & l'achetant d'honnêtes gens. *In folio*, page 154.

De l'Indigo. Fig. 120.

L'Indigo est aussi une fecule tirée de l'Anil, & qui ne differe de l'Inde, comme j'ai dit ci-devant, qu'en ce qu'il est fait de toute la plante, c'est-à-dire des tiges & des feuilles. Si nous avons bien des fortes d'Inde, nous n'en navons pas moins de l'Indigo ; mais comme je ne prétens parler que de ceux qui sont reçûs dans le negoce, je dirai que le plus parfait est celui qui porte le nom de *Guati* ou *Gati-malo* ou de *Gonti-molla*, qui vient des Indes Occidentales, à cause de la Ville de Gonti-male où il est fabriqué ; ce sont les bâtimens Espagnols qui s'en chargent au bord de ladite Ville pour le transporter à Cadix & autres endroits, lequel pour être de la bonne qualité, il doit être leger, moyennement dur, bien cuivreux & flottant sur l'eau ; & en un mot, qui approche le plus des qualitez de l'Inde que faire se pourra. La véritable marque pour le connoître, est quand il brûle au feu comme de la cire, & qu'il ne reste que de la cendre.

Indigo Gatimalo.

La Ville de Gonti-malle est située dans les Hondures, Province contiguë à la Floride à veaux. Il se vend aussi à Saint Domingue. Ceux qui sont à Saint Domingue peuvent en quatre jours aller dans les Hondures, à cause que le vent est toujours à l'Est en ces quartiers-là ; & pour revenir à Saint Domingue, il faut quatre ou cinq mois à cause des vents contraires.

La seconde forte d'Indigo, est le Saint Domingue, qui ne differe du Gatimalo qu'en ce que la couleur n'en est pas si vive & ny si cuivreux.

Indigo de S. Domingue.

Le troisième est l'Indigo de la Jamaïque, qui nous vient d'Angleterre.

Indigo de la Jamaïque.

Le quatrième est l'Indigo des Isles, & tous ces Indigos ont plus ou moins de qualitez, suivant qu'ils sont plus ou moins purs ;

Indigo des Isles.

car ceux qui le fabriquent ont assez de malice pour y mêler du sable & de la terre, mais la fourberie sera fort facile à connoître, en ce que l'Indigo qui est pur doit brûler comme de la cire, & l'Indigo se brûle, & la terre ou le sable restent. M. Tavernier marque dans son Livre à la page 242. que la poussière de l'Indigo est si subtile & si pénétrante, que ceux qui le criblent sont obligés d'être masqués, & de boire de tems en tems du petit lait; & pour confirmer son dire, & pour faire voir la pénétration de la poussière de l'Indigo, il dit avoir mis plusieurs fois un œuf le matin auprès des Criblures d'Indigo, & le soir quand il venoit à le casser le dedans étoit tout bleu.

L'Indigo n'a autre usage que pour la teinture.

Du Pastel. Fig. 121.

Nous cultivons en France, surtout proche de Toulouse, une plante qui est appelée des Latins *Isatis*, & de nous Guesde ou Pastel. On tire de cette plante une marchandise qui a quelque rapport à l'Indigo, non pas de la manière que l'on nous l'apporte, étant comme de la terre, mais à celle que l'on en pourroit faire, si on préparoit les feuilles du Pastel comme on fait celle de l'Anil.

Ce Pastel est une marchandise extrêmement pesante, & qui est comme de la terre, & dont se servent les Teinturiers. Pour faire ce Pastel on coupe les feuilles jeunes de la Gaude à la fin de Février, ou au commencement de Mars, & ensuite on porte ces feuilles dans des endroits pour les échauffer & consumer en elles-mêmes, en les arrosant d'eau, les remuant deux fois la semaine, & lorsque cette herbe est réduite en manière de terre, & est devenue sèche, ils la rangent en un coin pour remettre les feuilles de la même plante qui a repoussée; & après l'avoir préparée de même que la première ils la mêlent avec, & en trois & quatrième lieu ils recourent les feuilles qui ont encore repoussées, si bien que depuis la fin de Février jusqu'à la fin de Septembre ils coupent le Pastel quatre fois, c'est ce qui fait que le Pastel est d'une si méchante qualité, & est si rempli de terre; car si on nous envoyoit du Pastel fait de la première cuite, il auroit plus de qualité que celui où la coupe du mois de Septembre a été mêlée, tant parce que les feuilles en sont plus dures, & qu'elles sont remplies de sable & de gravier, causé par les

f. 121.



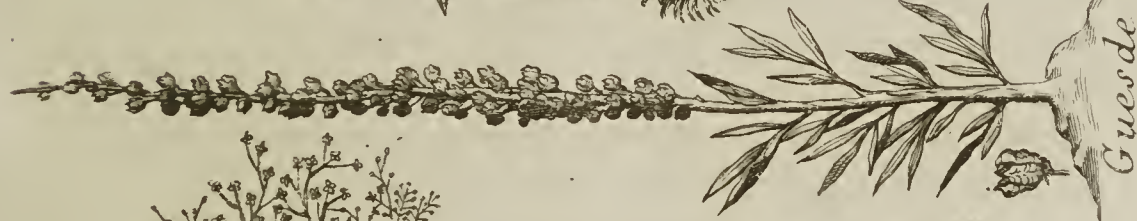
Tourne-Sol



Sumac



Serech



Guesde



Pastel

P. 174.

pluyes & les vents qu'ils endurent pendant cette saison.

Les Teinturiers qui consomment cette marchandise en font secher l'écume, qui étant seche a assez de rapport en couleur à l'Inde ; & qui est ce que nous vendons sous le nom de Florée d'Inde, & ce qui a donné occasion aux Auteurs qui n'avoient aucune connoissance dans la marchandise, de prendre cette écume pour véritable Inde, comme d'Alechamp & autres. On pourra voir par cette presente description, comme il sera peut-être possible de pouvoir tirer des jeunes feuilles, c'est-à-dire des premieres feuilles du Pastel, une fecule bleuë semblable à l'Indigo. Outre le Pastel, nous faisons venir de Picardie une plante dans son entier que les Teinturiers, & nous appellons Gaude ou herbe jaune, & les Latins *Herba Lutea* ou *Luteola*.

Florée d'Inde.
Gaude ou
herbe jaune

Nous faisons encore venir de Provence pour les Teinturiers, une autre sorte de plante dont les feuilles sont vertes, qui est ce que nous appellons Sereque, du mot Arabe Sereth. Cette plante est aussi appelée Herbe à jaunir, ou petit Genest, & des habitants des Isles de Canaries, dont la premiere est venuë Orisel.

Sereque ou
Orisel.

Outre toutes ces plantes cy-dessus nommées, nous tirons de Portugal, surtout d'un lieu ou Port de Mer appellé Porto, une certaine Marchandise qui n'est autre chose que des feuilles, & de jeunes branches pillées, d'un arbre que nous appellons comme les Arabes Sumac, & des Latins *Rhus*, ce qui fait que nous l'appellons quelquefois par corruption Roux. Cette marchandise est fort en usage par les Teinturiers, Taneurs & Corroyeurs, pour teindre en vert.

Fig. 121.

Sumac de
Port en
Port.

Le meilleur Sumac pour teindre est celui qui est verdâtre & nouveau. On a donné à cette marchandise le nom de Port-en-Port ; à cause du Port de Porto en Portugal, d'où la plus grande quantité nous est apportée.

Outre le grand usage que les Teinturiers font de ses feuilles pillées, on peut se servir de son fruit qui est par grappe, d'un assez beau rouge, d'un goût aigrelet, & fort agréable pour la guérison des cours de ventre, étant bouillie dans de l'eau avec de l'écorce de grenade, comme d'un remede très-sûr & expérimenté. Ces grappes égrenées & sechées, sont ce que nous appellons Semence ou Graine de Sumac, qui ont la même propriété que celui en grappe, à la reserve qu'ils n'agissent pas avec tant de force à cause de leur secheresse, & pour la guérison de cette maladie on ne se doit servir que du Sumac nouveau, en

Sumac rouge.
Fig. 121.

ce que dès qu'il a plus d'un an, son goût aigrelet & sa qualité astringente se perd. *In folio*, page 156.

De l'Orseil d'Hollande, ou Torne-sol en Pâte & en Pierre.

Figure 121.

L'Orseil d'Hollande, suivant ce que j'en ay pû apprendre, est une pâte faite avec le fruit d'une plante que les Botanistes appellent *Heliotiopiom Tricoccom*, & de nous Torne-sol, qui croît en quantité en divers endroits de la Hollande, de la perelle, de la chaux, & de l'urine, & après avoir accommodé ces quatre Drogues ensemble, ils les mettent dans de petits bariils d'environ trente livres. Ce Torne-sol ne vient gueres jusqu'icy, en ce qu'il en vient de Lyon & d'Auvergne, qui est presque aussi bon. Ceux qui font le Torne-sol en pâte, ne le vendent pas toujours mol, mais en forme de petits pains quarrez, & après avoir été sechez, est ce que nous appellons Torne-sol en pain ou en pierre, & comme on peut mélanger dans cette pâte, étant nouvellement faite, ce que l'on veut, les Hollandois ou autres ne manquent pas d'y jeter dedans quantité de sable, tant pour en augmenter le poids, que pour en faire bon marché, & c'est ce qui cause que le Torne-sol en pain & sec, est à meilleur compte que celui qui est mol.

Torne-sol
en pain &
en pierre.

Quoiqu'il en soit, je dirai que le Torne-sol en pierre doit être bien sec, d'un bleu tirant sur le violet, & qu'étant frotté sur un papier le rende bleu, étant beaucoup meilleur que celui qui fait rouge.

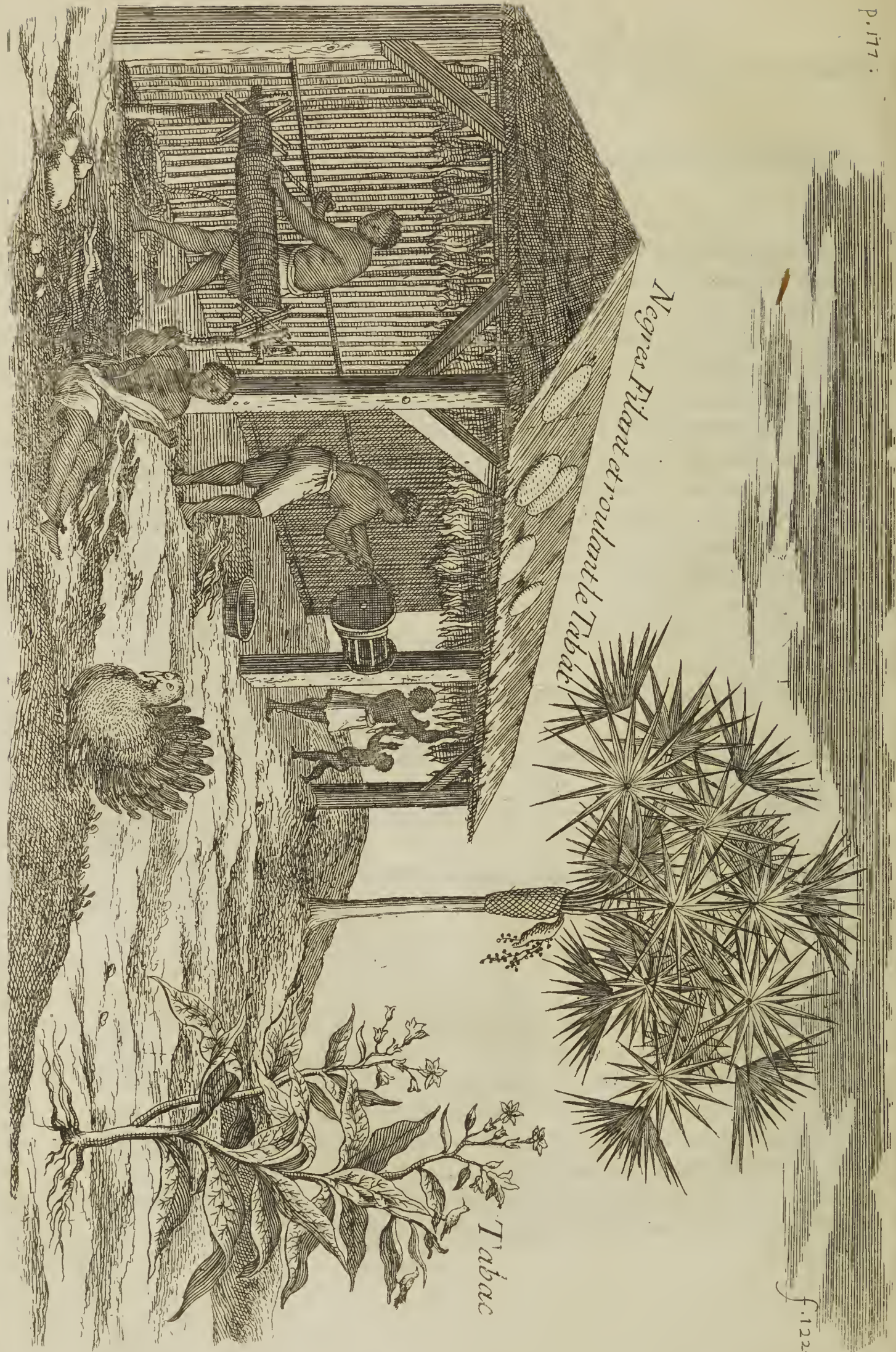
Le Torne-sol en Pierre est aussi employé par les Teinturiers, les Cartiers, & autres qui s'en servent au lieu d'Inde. *In folio*, page 157.

Du Torne-sol en Drapeau.

LE Torne-sol en drapeau, ainsi appelé à cause que ce n'est que des chiffons à qui on a donné une teinture rouge avec les fruits d'*Heliotiopiom Tricoccom*, ou Torne-sol, & par le moyen de quelques acides on les fait devenir rouges de la maniere que nous les voyons. Ces chiffons rouges sont fort en usage pour donner une couleur rouge au vin, lesquels pour ce sujet seront choisis véritable Hollande, les plus chargés de teinture, les plus secs, & les moins crasseux, & les moins moisis que faire se pourra.

On





Negres Fiant et roulant le Tabac.

Tabac

On doit en délayer un petit morceau dans l'eau, pour voir s'il ne teint point en violet; car celui qui teint en cette couleur n'est propre à rien.

Nous en faisons venir aussi quantité du côté de Galargue en Languedoc, où se fait presque tout celui que nous vendons, tant parce que les campagnes d'autour de Nîmes & de Montpellier produisent quantité de ce Torne-sol, que parce que quand il a été bien fait, & qu'il teint les liqueurs aqueuses en rouge, il est aussi bon que celui d'Hollande; mais comme celui d'Hollande est ordinairement meilleur, c'est pour ce sujet que l'on le doit preferer à celui de Galargue, ou autres endroits de Languedoc.

Il est à remarquer ici que le fruit de l'*Heliotropium Tricoccom* fait un assez beau bleu; mais d'abord que l'on jette dessus le moindre acide il rougit, c'est pour ce sujet que quand on veut sçavoir s'il y a de l'acide dans quelque chose, on n'a qu'à jeter de cette teinture, ou frotter l'acide sur ce qui aura été teint avec le suc de ce fruit. *In folio page 157,*

De l'Orseille de Lyon.

L'Orseille de Lyon est une pâte composée de Perelle, de Chaux vive & d'urine. Quelques-uns y mettent une teinture de bois de Bresil, afin de lui donner un plus bel œil, & la faire d'un rouge plus foncé.

Cette Orseille se fait en quantité devers Lyon & même en Auvergne, elle doit être bien foncée, & étant frottée sur du papier, il faut que la couleur en soit vive.

Son usage est pour les Teinturiers pour orfiller leurs Ouvrages, & l'Orseille n'est permise qu'aux Teinturiers du petit teint. *In folio, page 157.*

Du Tabac. Fig. 122.

LE Tabac ainsi appelé à cause qu'il s'en trouve quantité dans l'Isle de Tabaco, & à qui quelques uns ont donné le nom de Nicotiane, à cause de M. Jean Nicot Ambassadeur de France en Portugal, qui en a apporté le premier en France à la Reine, ce qui lui a fait donner aussi le nom d'Herbe à la Reine. Elle est appelée aussi Buglose antartique, à cause que cette herbe croît

en grande abondance dans les Isles ; & Herbe Sainte, à cause de ses grandes propriétés, & finalement Petun, qui est le nom que le Indien lui ont donné, & qui est son premier & véritable nom.

Première
espece. Cette plante est si connue présentement & tant d'Auteurs en ont traité, que je me contenterai de dire qu'il y en a de trois especes ; la première, que les Latins appellent *Tabacum Latifolium*, pousse une tige de la hauteur d'un homme, grosse comme le pouce, ronde & velue, ses feuilles sont amples, plus grandes que celle de l'Enule Campana, sans queues, velues, un peu pointues & nerveuses. Le haut de sa tige se divise en plusieurs rejettons qui soutiennent des fleurs faites en godets, en cinq parties rabattues sur les cotés de couleur purpurine.

Seconde
espece. La seconde espece appelée *Tabacum Angustifolium*, ne differe de la précédente, que parceque ses feuilles sont plus étroites, plus pointues, & attachées à leur tige par des queues assez longues.

Troisième
espece. La troisième espece, appelée *Tabacum Anglicum*, ne pousse sa tige qu'à la hauteur de deux pieds au plus, ronde, dure, velue, quelquefois aussi grosse que le doigt, portant des feuilles rangées alternativement, oblongues, de couleur verte, attachées à des queues courtes, ses fleurs sont semblables aux précédentes excepté qu'elles sont de couleur jaune verdâtre.

La vertu du Tabac est d'être vomitif, purgatif, vulnereux, cephalique & convient à l'apoplexie, paralysie, & aux cathares. Il décharge le cerveau d'une limphe dont la trop grande quantité ou mauvaise qualité incommodé cette partie ; l'usage médiocre en fumée ou mâché convient dans les maux de dents, la migraine, les fluxions de tête, dans la goutte, les rhumatismes & autres causées par un dépôt d'humeurs glaireuses ; les feuilles sont employées pour plusieurs compositions galéniques. Celles de la troisième espece étant appliquées sur les ulcères & sur les playes, les nettoie & consolide assez promptement ; l'on pile ces feuilles & l'on les fait infuser dans du vin, ou bouillir dans de l'huile d'olive, elles sont vulnereux, détersives & résolutes.

La décoction est quelquefois employée dans les Lavemens pour l'apoplexie, létargie, & lorsqu'il s'agit d'expulser les excréments crasses & grossiers.

Sirop de
Tabac. Le Sirop de Tabac est employé dans l'asthme & dans les toux opiniâtres.

L'on en tire encore par le moyen de la Chimie un esprit, une huile, & un sel. Esprit de Tabac.

L'esprit est un puissant vomitif, la dose est depuis deux dragmes jusqu'à quatre cinq & six, dans des liqueurs appropriées & appliquées extérieurement pour les dartres, la galle & autres maladies de la peau, en en frottant les parties affligées.

Son huile, qui est fœtide, est employée aussi pour les dartres, galles & autres, incorporée avec quelques Axonges. La dose est d'une dragme d'huile sur deux onces d'Axonge. Huile de Tabac.

Son sel qui est alkali, est employé depuis quatre grains jusqu'à dix & douze, dans des liqueurs convenables. Il est sudorifique & pousse quelquefois par les urines. Sel de Tabac.

Quoique la maniere de cultiver & de faire le Tabac soit commune aux habitans des Isles, elle ne l'est pas à plusieurs personnes curieuses de l'Europe, pour la satisfaction desquelles je la décrirai le plus succinctement qu'il me sera possible.

On sème premièrement la graine que l'on mêle avec cinq ou six fois autant de cendre que de graine, afin de la semer plus claire. Si-tôt qu'elle commence à lever, on la couvre tous les matins de branchages pour la garantir des ardeurs du Soleil, qui la brûleroit entièrement pendant le tems qu'elle est à atteindre sa perfection convenable pour la replanter. On prépare le Jardin où l'on doit faire sa levée, c'est-à-dire sa récolte, en défrichant, coupant, brûlant les bois qui sont sur la terre, ce qui n'est pas un petit travail. Où bien si on veut faire sa levée dans une terre déjà découverte, on la purge, & on la nettoye entièrement de toutes sortes d'herbes.

Le Jardin étant bien préparé, on leve les plantes en un tems de pluie, afin qu'elles reprennent avec plus de facilité, puis on les plante toutes à la ligne. L'ordre que l'on tient en les plantant est telle qu'il faut qu'il y ait trois pieds de distance entre deux plantes, & autant entre deux rangs; de sorte qu'un Jardin de cent pas en quarré doit tenir dix milles plantes de Tabac; chaque personne doit tout au moins entretenir & cultiver trois milles plantes de Tabac, & avec cela cultiver ses vivres, ce qui lui peut apporter environ mil ou quinze cent de Tabac; étant planté il faut avoir soin de tems en tems d'empêcher qu'il n'y croisse point de mauvaises herbes; lorsque la plante est prête à fleurir on l'arrête tout court, la coupant à hauteur du genouil, puis on ôte les feuilles d'enbas qui traînent à terre, & on ne laisse

que dix ou douze feuilles de Tabac sur la tige , laquelle on émonde soigneusement tous les huit jours , de tous les rejettons qu'elle pousse autour des feuilles ; de sorte que ces dix ou douze feuilles se nourrissent merveilleusement , & viennent épaisses comme un cuir ; pour voir s'il est meure on plie la feuille , laquelle si elle se casse en la pliant il est tems de la couper ; étant coupée on la laisse fanner sur la terre , après on l'attache avec de certaines liasse de Mahot , qu'on enfile dans de petites verges , de sorte que les plantes ne se touchent point , & on les laisse sécher à l'air quinze jours ou trois semaines ; cela fait on arrache toutes les feuilles de la tige , puis on tire la côte qui est au milieu de la feuille , & l'ayant un peu arrosée d'eau de mer , on la tord en corde & puis on la met en rouleaux.

Betel. Il y a quantité d'autres sortes de feuilles que nous pourrions vendre si nous en avions ; comme le Betel , ou Tembul , qui sont les feuilles d'une plante assez semblable au Citronier , d'une odeur & d'un goût aromatique , qui croît aux Indes Orientales. Cette plante est excellente pour rarefier la pituite du cerveau & pour fortifier l'estomach , mais comme cette feuille ne vient pas jusqu'à nous , je n'en parlerai pas plus au long. Je dirai seulement que les Indiens font une espece de Trochisque avec cette feuille ou ils ajoutent le suc d'Areca , les huitres calcinées , le Coca , la Cardamome , dont ils se servent comme nous nous servons du Cachou en France , pour rafermir les gencives , &c.

Coca. Le Coca , qui est les feuilles d'un petit arbrisseau assez semblable à celle du Myrthe , dont les Occidentaux se servent de la même maniere que les Orientaux , font du Betel , & les Européens du Tabac. Les habitans du Perou se servent des feuilles du Coca en deux différentes manieres. La premiere , en en composant des dragées avec des huitres brûlées , pour se garantir de la faim & de la soif pendant la journée. La seconde , en les mêlant avec les feuilles du Tabac , pour rendre les gens fous & leur faire faire mille extravagances.

Alcana. L'Alcana ou Cyprus , qui sont les feuilles d'un arbrisseau qui croît en quantité dans l'Egypte & dans le Levant ; & qui sert aux Indiens à se peindre les ongles & les cheveux en jaune , detrempé dans de l'eau ; & pour se peindre en rouge , dans du vinaigre , suc de citron , eau d'alun ou autres acides.

Huile de Cyprus. Des bayes de l'Alcana ou Cyprus , les Egyptiens en tirent une huile qui est appelée huile de Cyprus , qui est très-odorante &

fort propre pour adoucir les nerfs. Plusieurs personnes m'ont assuré que l'Alcana ou Cyprus des Egyptiens, est ce que les Botanistes appellent *Ligustrum Egyptiacum*, & nous Troesne d'Egypte, ainsi de beaucoup d'autres. Il est ici à remarquer qu'il y a quantité d'autres sortes d'herbes que nous ne vendons point, à cause que nous avons des Herboristes qui en font métier & marchandise, ce que les Droguistes des autres Villes de France font obliger de vendre, n'ayant point dans leurs Villes de ces vendeurs d'herbes, ce qui n'est pas une petite peine aux Apoticaire, qui sont quelquefois obligés de faire trois ou quatre lieues pour avoir une poignée d'herbe récente; mais en récompense ils les connoissent mieux que ceux de Paris, qui se fient à des Herboristes qui leur donnent souvent l'une pour l'autre.

Outre toutes les feuilles, & tout ce que l'on en peut tirer, dont j'ai parlé ci-devant, nous vendons de plus une petite graine d'un rouge foncé, de la grosseur d'une tête d'épingle, qui se trouve sur la racine de la grande Pinpernelle, dont se servent les Teinturiers sous le nom de Cochenille de graine, ou Silvestre. Cochenille
Silvestre. A l'égard de la plante, elle est si commune, que je n'ai pas jugé à propos de la faire graver.

Cette Cochenille doit être nouvelle, sèche, grosse, la plus haute en couleur & la moins sale que faire se pourra.

Les Plantes de France qui sont comprises au nombre des Drogues, sont le Scordium ou Chamaras, le Calamante de montagne, le Chamedris ou Germandré, le Chamæpythis, ou Jue musquée, le Praticum Album, ou Maruble blanc, l'Auronne mâle & femelle, l'Absinthe grande & petite, l'Asplenium ou Cæterac, la Betoine, la Cariophyllata ou Benoiste, la Camomille, la Clematis Daphnoïdes, ou la Pervanche, la Cuscute, la Cinoglose ou Langue de Chien, l'Eupatoire, l'Herniaria ou Turquette, le Millepertuis, la grande & petite Centaurée, le Melilot, l'Armoise, ou Herbe de S. Jean, la Manthe, la Melisse, le Basilic, l'Origan, le Pouliot, la Sariette, l'Hissope, la Scabieuse, le Serpolet, ainsi de quantité d'autres sortes d'herbes, dont je ne dirai rien, par la raison que tous les Auteurs qui ont traité des Plantes en ont assez amplement parlé, ou je renvoie le Lecteur.

Si nous ne vendons pas à Paris de ces sortes de Plantes, à cause des Herboristes, nous en vendons les Sels fixes, essentiels & volatils, entr'autres ceux de Chardon benit, d'Absinthe,

d'Armoise, de petite Centaurée, de Melisse, de Sauge, de Romarin, de Chicorée, d'Oseille, de Fève, & de quantité d'autres fortes. En un mot, il nous est permis de vendre tous les sels que l'on peut tirer des Plantes, comme étant un fait de Chimie.

A l'égard de leur choix, le meilleur que j'en puis donner, c'est de les acheter d'honnêtes gens, incapables de donner l'un pour l'autre, & d'y mettre le prix, étant impossible d'établir ces sels à des prix si modiques, en ce qu'il y en a qui vendent moins la livre, que d'honnêtes gens auroient peine d'en donner une once; ce qu'ils font par le moyen du Salpêtre qu'ils mettent dedans, ou par le moyen du Sel Policreste qu'ils réduisent en poudre, & ensuite qu'ils mettent dans plusieurs bouteilles, à qui ils adaptent plusieurs noms, & qui néanmoins font la même chose, à quoi il faut bien prendre garde. Pour ceux qui seront contrefaits avec le Salpêtre, ils seront faciles à connoître, en ce qu'il n'y a qu'à les mettre sur un charbon allumé, s'il petille, c'est une marque qu'ils sont mêlés de Salpêtre, & s'ils ne petillent pas, c'est une marque qu'ils sont sans addition. *In folio, page 161.*

Du Corail. Fig. 123.

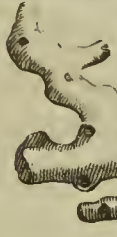
L'On sera peut-être surpris si je range cet article au rang des feuilles; mais comme de sa nature elle ressemble à une espèce de plante, ou pour mieux dire à une plante maritime, c'est ce qui m'engage à la placer en ce lieu.

Le Corail, suivant M. de Tournefort, est une plante qui naît dans le fond de la mer. Elle n'a point de feuilles, & l'on ne connoît ni sa fleur ni sa graine; cependant elle est attachée aux rochers par une manière de racine; elle est couverte d'une écorce parsemée de pores étoilés qui descendent jusqu'au bas, elle est divisée en branches, on y découvre des rayes qui semblent indiquer ses fibres. Enfin elle se multiplie incontestablement par sa semence. Tout cela favorise le sentiment de ceux qui mettent le Corail au nombre des plantes. On convient aujourd'hui qu'elle est dure dans la mer. La mollesse de son écorce, qui est d'ailleurs glissante & presque huileuse, a peut-être trompé ceux qui ont écrit que toute la plante étoit molle. Cette écorce est une croute tartareuse, rouge sur le Corail rouge, & blanche sur le Corail blanc. Les extrémités des branches du Corail sont molles, aussi arrondies en petites boules grosses comme une groseille rouge, di-

f. 123.



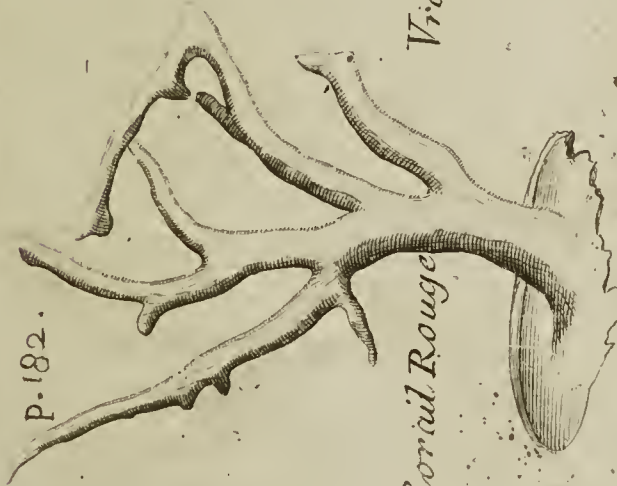
Vray Corail
Noir.



Corail Blanc
ordinaire.



Vray Corail
Blanc.



Corail Rouge

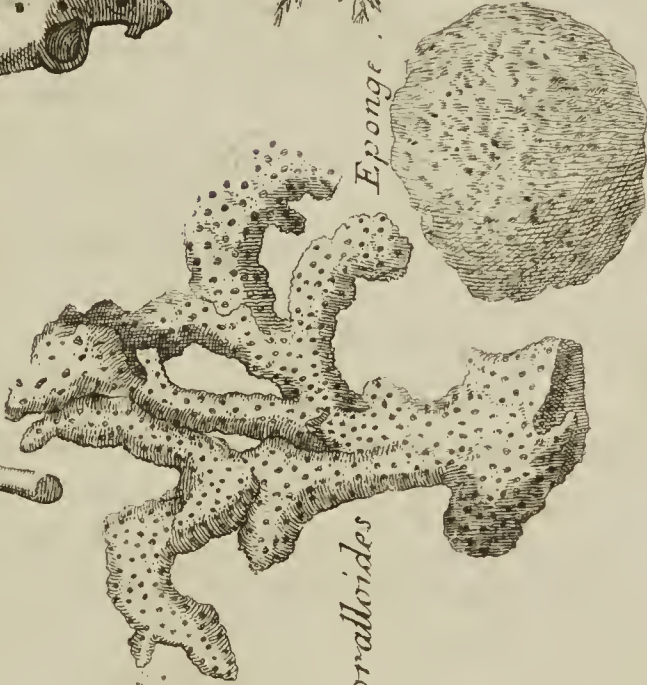
P. 182.



Antipathes, ou
faux Corail
Noir.



Coralline, ou Mousse
Merue.



Eponge.

Coralloïdes

vifé ordinairement en fix cellules, remplies d'une humeur blanche comme le lait, que rendent les especes de Titimale : elle est grasse, âcre & astringente L'on y découvre le goût du poivre mêlé de celui de la Châtaigne, mais c'est lorsqu'elles sont encore molles & fraîches. On ne trouve que de l'astriction dans les seches. On appelle ordinairement ces petites boules les Fleurs de Corail, mais on auroit plus de raison de les nommer les Capsules de cette plante ; car les Auteurs modernes ont remarqué que le suc blanc qu'elles répandent, produit des plantes de corail sur quelques corps qu'il tombe, & sans parler du Corail que l'on montre à Pize, qui est attaché naturellement sur un crane humain. J'en ay une piece assez considerable, qui a pris naissance sur un plat de fayence cassé.

Il n'y a proprement que trois especes de Corail qui soient en usage dans la Medecine : Sçavoir, le Corail rouge, le vrai Corail blanc ordinaire ; il faut rapporter au rouge celui qui est couleur de rose, ou couleur de chair. Le vrai Corail blanc, qui ne differe du rouge que par sa couleur, est le plus rare & le plus cher. On employe ordinairement pour le blanc, cette espece que Jean Bauhin appelle *Coralium album officinarum oculatum*, à cause qu'elle est percée de differens trous comme les especes du Madepore. Le Corail noir, que l'on appelle antipathes, n'est d'aucun usage ; il paroît même d'une nature differente de celle des autres.

On pêche le Corail dans la Méditerranée, sur les côtes de Provence, proche Toulon, au Cap de Creus, entre Colioure & Roses, sur les côtes de Catalogne, dans le détroit qui se trouve entre la Sicile & l'Italie, vers le Bastion de France, & en quelques autres endroits, comme aux côtes de Sardaigne, à l'Isle de Corse & de Majorque, ainsi du reste.

La pêche du Corail, suivant M. Tavernier, se fait depuis le commencement d'Avril jusqu'à la fin de Juillet. Et on y employe d'ordinaire deux cens barques, quelques années plus & quelques années moins. On les bâtit le long de la Riviere de Genes & elles sont fort legeres ; elles portent de grands voiles pour aller plus vite, n'y en ayant point sur la Méditerranée qui en portent tant, & ne se trouvant point de Galeres qui les puissent atteindre. Il y a sept hommes sur chaque barque, avec un petit garçon pour les servir. On ne fait cette pêche que depuis vingt-cinq mille jusqu'à quarante mille de la terre, où ils croient qu'il y a des roches, & ne s'avancent pas davantage en mer de peur des

Corfaires qu'ils évitent , quand ils les rencontrent , à force de voiles.

Comme le Corail croît sous des roches creuses , où la mer est profonde , c'est ici l'artifice dont on se sert pour l'avoir. Les Pêcheurs attachent deux chevrons en croix , & mettent un gros morceau de plomb au milieu pour les faire aller au fond , puis ils attachent du chanvre touffu autour des chevrons qu'ils tortillent négligemment , gros comme le pouce , & attachent ce bois à deux cordes , dont l'une pend à la prouë & l'autre à la poupe de la barque , ensuite ils laissent aller ce bois au courant le long de ces roches , & ce chanvre s'entortillant au tour du Corail , il est besoin quelquefois de cinq à six bateaux pour retirer les chevrons , & en faisant cette grande force , si un des cables vient à se rompre , tous ces rameurs sont en danger de se perdre. C'est un métier de grand risque , & en arrachant ainsi de force le Corail , il en tombe dans la mer autant qu'ils en tirent , & le fond étant d'ordinaire plein de vase , ce Corail s'y ronge de jour en jour , comme nos fruits sur la terre sont rongez de vers ; de sorte que plutôt ils le tirent de la vase moins il est gâté.

De tous les Coraux , il n'y a gueres que le rouge qui soit en usage tant pour employer en Medecine que pour divers autres ouvrages où il est requis , & de tous les Peuples qui estiment le Corail , ce sont les Japonois & autres Nations. Ils n'estiment que le Corail rouge , lequel pour être de la qualité requise doit être gros , uni , luisant , en belles branches , & d'un très-beau rouge , & rejeter celui qui est en petits fragmens , dont la superficie est couverte d'une matiere tartareuse , ou autres corps étrangers. Néanmoins , je dirai que lorsque c'est pour réduire en poudre , il n'importe qu'il soit en petits morceaux , pourvû qu'il soit de la qualité ci-dessus.

Les Coraux , c'est-à-dire le rouge & le blanc , étant préparez , sont dessicatifs , astringeans , purifient la masse du sang , conviennent aux dissenteries , aux diarrhées , aux flux des menstruës & autres maladies causées par l'âcreté des humeurs , comme étant un bon Alkali & absorbant. La dose est depuis douze grains jusqu'à une dragme dans des bouillons , opiates , potions & autres liqueurs appropriées ou en bol , suivant l'intention du Medecin ou la commodité du malade.

On tire du Corail rouge par le moyen des Acides , une teinture que l'on fait cuire ensuite en consistance de Sirop , qui est ce que quelques-uns appellent mal à propos , teinture ou sirop de Corail ,

&

& à qui ils attribuent de grandes propriétés, ce qui est assez éloigné de la raison, en ce que la véritable teinture de Corail, doit être faite sans la participation d'aucun acide, & doit être tirée avec le beurre roussi, ou la cire blanche fonduë, & la teinture doit être retirée de ses graisses par le moyen de l'esprit de vin, & ensuite évaporée & réduite en consistance. Cette teinture est un admirable remède pour fortifier le cœur, & pour purifier la masse du sang; mais la grande difficulté qu'il y a, & le peu que l'on en tire, fait que je ne conseille à personne de s'y amuser.

Fausse teinture de Corail.

Vraye teinture de Corail.

On tire du Corail rouge par le moyen du vinaigre distillé, un magister & un sel qui a assez d'usage à cause de ses grandes propriétés. Enfin on tire du Corail quantité d'autres préparations, que je crois assez inutiles, comme l'essence, l'esprit & autres, dont quantité d'Auteurs font mention, & qui sont plus ou moins estimez, suivant les mains des personnes d'où ils sortent, aussi-bien que quantité de diverses préparations de perles: ainsi le meilleur usage & la meilleure préparation que l'on peut faire du Corail, c'est de le broyer sur un porphyre, ou sur une écaille de mer, & étant réduit en poudre impalpable, en former des petits trochisques, qui est ce que nous appellons Corail préparé, & duquel on se peut servir comme d'un très-bon Alkali, & peut être employé dans toutes les compositions où il est requis. *In folio, page 164.*

Magister & Sel de Corail.

Corail préparé.

Du Corail noir. Fig. 123.

A L'égard du Corail noir, le véritable est si rare qu'il est comme presque impossible d'en pouvoir trouver; car tout celui que nous voyons n'est qu'une manière de plante pétrifiée dans la mer, que quelques-uns ont nommé Antipathes, qui diffère en tout du véritable Corail, en ce qu'il est léger, uni, luisant & d'un très-beau noir de geest, & qui ressemble plutôt à de la corne qu'à du Corail, ce qui ne se rencontre pas au véritable Corail noir, en ce qu'il est pesant, d'un noir rougeâtre & fort brutte, & quelque diligence que j'aye fait, il m'a été impossible d'en avoir qu'un petit morceau de la grosseur du bout du doigt; & de l'Antipathe, ou Corail noir ordinaire, j'en ai recouvert un morceau d'environ deux pieds de long, dont j'ay fait graver la figure tel qu'il a été pêché au bastion de France, & apporté en France par M. de Sene intéressé à la pêche du Corail.

Antipathes

Pour ce qui est du Coraloides, ce n'est que du Corail blanc

qui n'a pas reçu sa perfection, ainsi il n'est d'aucun usage, & ne sert que pour vendre à la place du Corail blanc, ce qui sera facile à connoître, en ce que les Coraloides sont gros, léger, & à moitié formé. *In folio*, page 164.

De la Coraline. Fig. 123.

LA Coraline, Mouffe marine, ou Brion, est une plante qui vient dans la mer attachée aux roches, ou aux coquilles. On la compte ordinairement parmi les especes de mouffe de mer. Il s'en trouve de plusieurs especes, mais celle que l'on employe dans la Medecine, & que l'on nous apporte du Bastion de France, & autres endroits de la Méditerranée, est la seule qui soit en usage. C. Bauhain l'appelle *Muscus maritimus*, sive *Corallina officinarum*.

Cette Mouffe ou Coraline, a quelque peu d'usage dans la Medecine, en ce que l'on prétend qu'elle a la propriété de faire mourir les vers, mise en poudre, & donnée en bol, ou infusée dans l'eau de Pourpier. La dose en poudre est depuis demie jusqu'à une dragme, & en infusion depuis deux dragmes jusqu'à demie once.

A l'égard de son choix elle doit être verdâtre, d'un goût & odeur de Marine, & la moins remplie de gravier, sable & coquillage que faire se pourra. *In folio*, page 165.

Des Eponges. Fig. 123.

LEs Eponges sont une espece de Fungus, ou Champignon marin, qui se trouvent attachées aux Rochers qui sont dans la mer.

Je ne m'arrêterai point à rapporter icy ce que quantité d'Auteurs disent touchant les Eponges, les uns disant qu'il y en a de mâles & de femelles, & qu'elles ne sont ny Plantes ny Animaux, mais que c'est un Zoophyte, c'est-à-dire qu'elles tiennent des Animaux & des Plantes, pour dire que nous vendons de deux sortes d'Eponges : sçavoir, les fines, qui sont celles à qui les anciens ont donné le nom de mâle, & les grosses celui de femelle. La plupart des Eponges que nous vendons, viennent de la Méditerranée, & il y a une certaine Isle dans l'Asie qui nous fournit une fort grande quantité d'Eponges. Cette Isle s'ap-

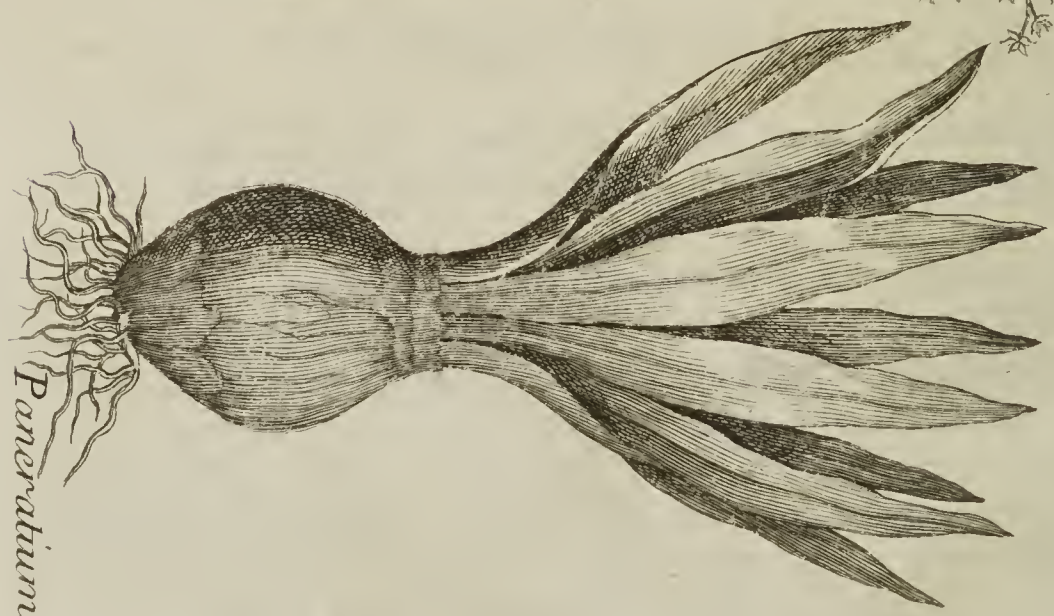




Scille
Blanche



Scille
Rouge



Paneratum

pelle Icarie, ou Nicarie, là où les garçons ne se marient point que l'on ne voye qu'ils sçachent ramasser des Eponges du fond ou du milieu de la mer, & pour cet effet, quand quelqu'un veut marier sa fille, une troupe de Garçons se dépouillent nuds, & se jettent en mer, & celui qui dure le plus dans l'eau, & qui rapporte plus d'Eponges, est celui qui épouse la fille, d'autant qu'ils payent leurs tributs au Grand Seigneur en Eponges.

Les Eponges les plus estimées sont les fines, qui pour être parfaites doivent être blondes, fines, legeres, que les trous en soient petits & ferrez, les plus grosses & les moins remplies de pierres qu'il se pourra. A l'Égard des grosses Eponges, plus elles approchent des qualités des fines, plus elles sont estimées.

L'usage des Eponges est si connu, qu'il m'est inutile d'en faire aucune description. On se sert des Eponges fines, après avoir été coupées par tranches, & mises dans la cire blanche fonduë, & pressées dans une presse pour mettre dans les playes, afin de les faire agrandir. Ces Eponges ainsi accommodées, sont ce que nous vendons aux Chirurgiens, & autres personnes, sous le nom d'Eponges préparées. Eponges préparées.

On calcine les Eponges, & la poudre que l'on en tire est fort propre pour nettoyer les dents. Elles sont diuretiques, la dose est depuis demi dragme jusqu'à une & deux, sur deux livres d'une ptisanne faite avec le Chiendent. On trouve dans les grosses éponges de certaines pierrettes, & autres corps étrangers, à qui l'on attribué étant pulverisé, la propriété de guérir la gravelle. Eponges calcinées.

Quelques-uns ont donné à ces pierres le nom de Cystheolithre; il y a quelques Auteurs qui assurent que les pierres d'Eponges qui se rencontrent en forme d'amandes, étant broyées & prises dans quelques liqueurs convenables, sont propres pour faire mourir les vers des petits enfans. A l'égard du choix de ces pierres, elles n'en ont point d'autre que d'être véritables; & il n'y a que ceux qui les ont tirées des Eponges qui en peuvent répondre. *In folio*, page 165. Pierres d'Eponges.

Des Scilles. Fig. 124.

Les Scilles sont des Oignons qui nous sont apportés d'Espagne, où ils croissent en abondance, principalement des rivages de la mer; il en vient aussi quantité en Normandie,

sur tout auprès de Quilbœuf, à dix-huit lieues par de-là Rouën.

Ces Oignons sont de différentes grosseurs & couleurs, mais ceux que nous voyons ordinairement sont les Scilles rouges, que les anciens ont nommé femelle. Pour les blanches ils leurs ont donné le nom de mâle, mais nous n'en voyons que très-peu.

Ces Oignons étant en terre poussent des feuilles larges, vertes & longues, & des fleurs en forme d'étoile d'une couleur blanche.

On choisira les Scilles nouvelles, pesantes, fermes, bien nourries, & prendre garde qu'elles ne soient pourries du côté de la tête, à quoi elles sont fort sujettes. On se sert des Scilles dans la Pharmacie pour faire du vinaigre & du miel, surnommé Scillic, & pour faire des Trochisques, qui sont la première drogue de la Theriaque; & pour quelques Onguents ou Emplâtres, comme l'*Althea* & le *Diachylum magnum* & autres. Plusieurs personnes m'ont assuré que les Scilles qui se trouvent & que j'ay vû en Normandie, sont ce que les Botanistes appellent *Panocratum*, ce que je ne veux assurer pour n'en être pas certain.

Panocratum. Fig. 124.

On estime les Scilles, principalement le cœur, être un poison, c'est pourquoi quand on veut s'en servir on les fend en deux, & on en rejette les feuilles seches & le cœur, & le milieu on l'expose à l'air, & quand elles sont seches on en fait le vinaigre & le miel; & pour la Theriaque on en fait de même, mais au lieu de les exposer à l'air on les couvre de pâte, & on les fait cuire au four, surtout quand c'est pour en faire des trochisques, ainsi qu'il est décrit dans plusieurs Pharmacopée. Les Scilles sont extrêmement ameres, & leurs suc fort visqueux. *In fol. p. 167.*

De la Soude. Fig. 125.

J'Aurois laissé cette plante, si ce n'étoit par rapport à son sel, qui est d'un gros négoce parmi les Epiciers, en ce que je n'ai prétendu parler que des drogues qui se trouvent chez les Droguistes, laissant les autres plantes à ceux qui se mêlent de la Botanique. Je dirai que la Soude est le sel d'une plante qui croît le long de la mer, que les Botanistes appellent *Kali*, & les Ouvriers qui la brûlent la Marie. Cette plante pousse une tige de la hauteur d'un pied & demy ou environ, garnie de petites feuilles étroites, ainsi que l'on peut voir la figure. On sème cette herbe, & lorsqu'elle est parvenue à sa juste grandeur, on la coupe &

p. 188.

f. 125.

p. 197.

f. 126.



Soude



Schoenanthé

p. 198.

f. 127.



Rose de

provins

on la feine comme on fait icy le foin, & on nous apporte cette pierre ou sel gris de Carthagene & d'Alican en Espagne de différentes grosseurs.

Lorsqu'elle est seche les Espagnols font de grands trous dans terre en forme de carriere, ensuite de quoi ils jettent dedans une botte de cette herbe seche à laquelle ils ont mis le feu, & après l'avoir jettée dans le trou ils en jettent d'autres par dessus, & lorsqu'elles sont bien allumées ils remplissent le trou de ces bottes d'herbes, & après l'avoir rempli ils le bouchent, & ayant laissé le tout ensemble pendant une espace de tems, tant pour le bien réduire en cendre que pour lui faire prendre corps, & la réduire en pierre de la maniere que nous la voyons: & après avoir debouché le trou, ils trouvent cette herbe brûlée & en pierre dure, & grise, qu'ils sont obligés de casser, & de monter de la même maniere que l'on tire les pierres des carrieres.

Nous vendons à Paris de quatre sortes de Soudes, à qui les anciens ont donné le nom de Salicote, ou d'Alun Catin, dont la premiere & la plus estimée est la Soude d'Alican, laquelle pour être de la qualité requise, doit être seche & sonante, d'un gris bleuâtre au dessus & au dedans, garnie de petits trous faits en forme d'œil de Perdrix, & qu'en crachant dessus & portée au nez, elle ne sente point un goût de mer ou de marécage. On prendra garde aussi que les pierres ne soient point entourées d'une croute verdâtre, ny remplie de pierre, en ce que cette premiere defectuosité tache & gâte entierement le linge, & la seconde lui augmente son poids, & tache aussi le linge suivant les pierres qui se sont trouvées dedans, principalement quand c'est de la brique. On prendra garde aussi que les balles n'en ayent point été ouvertes, en ce qu'il y en a qui retirent les bonnes pierres & en mettent de méchantes. On préférera celle qui est en petite pierre, de la grosseur des cailloux, à qui pour ce sujet on a donné le nom Cailloti, en ce qu'elle est ordinairement bonne, & qu'il y a beaucoup moins de risque qu'à celle qui est en grosse pierre, ou à celle qui n'est que du menu.

Soude d'Alican, & ses différents noms.

La Soude d'Alican est fort en usage par les Verriers, pour en faire le verre; en étant la base aussi-bien que des émaux clairs, ainsi qu'il se verra cy-après.

Les Savoniers s'en servent aussi beaucoup, pour en tirer le sel qu'ils font entrer dans la composition du Savon blanc & marbré; mais la plus grande quantité de Soude qui vient d'Espa-

gne, se consume à Paris ou aux villages circonvoisins, pour vendre aux Blanchisseuses qui s'en servent pour blanchir le linge.

Soude de Carthagene. La Seconde sorte de Soude est la Carthagene, qui differe en bonté de celle d'Alican, parce qu'elle n'est pas si bleüe, que les trous en sont plus petits, qu'elle a plus de croûte, & que les balles en sont plus grosses.

Soude de Bourde. La troisième est la Soude surnommée de Bourde, qui doit être entièrement rejetée, ne servant qu'à tromper ceux qui l'achètent, n'étant qu'une Soude d'une très-méchante qualité. Cette Soude est ordinairement humide, d'une couleur noirâtre, verdâtre, & fort puante.

Soude de Varecq. La quatrième, est la Soude de Cherbourg, surnommée de Varecq, qui se fait d'une herbe qui se trouve le long des côtes de la mer de Normandie. Cette Soude, est aussi d'une très-méchante qualité, étant fort humide, de la couleur & de l'odeur de Bourde, & toute remplie de pierre. Ces deux sortes de Soudes, avec celle qui sort des Savonneries qui est dénuée de son sel, ne servent qu'à engager la conscience de ceux qui la vendent en poudre ou battuë, en ce qu'ils trompent les pauvres blanchisseuses qui l'employent; & comme ces Soudes n'ont presque aucun sel, ils y mêlent de la Chaux, ce qui cause bien de la peine à ceux qui la battent & qui la mélangent, en ce que cela leurs mange la peau des doigts. Et de plus, c'est que cela casse & use si fort le linge, qu'il dure une fois moins que celui qui auroit été blanchi avec la soude de la bonne qualité. Et comme ces deux sortes de soudes sont toujours humides; il y en a qui ont des fours chez eux pour la faire sécher. Ainsi de milles autres drogues qu'ils mettent dedans, tant afin de lui augmenter son poids, que pour en faire meilleur marché que les honnêtes Marchands, qui ne peuvent se résoudre à faire toutes ces sortes d'abus. Je crois en avoir assez dit pour empêcher les Epiciers de mélanger la Soude, & autres marchandises, & par ce moyen auront leurs consciences libres, & y gagneront beaucoup plus que de s'amuser à tous ces mélanges, & feront cause que chacun la vendra également, & que personne ne sera trompé, & surtout les blanchisseuses qui sont de pauvres gens, qui le plus souvent n'ont que de l'argent pour avoir de la Soude, & encore la plupart du tems il faut qu'elles mettent leurs hardes en gage. Et lorsqu'elles ont employée cette marchandise qu'elles ont eu tant de peine à avoir, elles sont contraintes de la jeter, & de re-

commencer leur lessive avec de plus grands frais que si elle n'avoit jamais été faite, ce qui leur cause bien de la perte & du chagrin.

Il faut aussi d'un autre côté que ceux qui ont besoin de cette Marchandise, n'y plaignent pas l'argent, en ce que le bon marché que l'on la demande le plus souvent, est la cause des malversations qui s'y font; ce qui n'est pas d'une petite conséquence, puisque le public y est intéressé.

La décoction de la Soude est apéritive, diurétique, & pousse par les urines les matières glaireuses qui s'amassent dans la vessie, elle emporte les obstructions du foye & de la Rate, mais il ne s'en faut servir qu'avec précaution & modération.

On tire de la Soude par le moyen de l'eau commune, un Sel Sel Alkali. blanc, qui est ce que l'on appelle Sel de Kali ou Alkali, qui veut autant dire que sel de Soude, en ce que Al est un mot Arabe, qui signifie Sel, & Kali, Soude. On remarquera ici qu'il n'y a que ce sel qui porte le nom de sel Alkali, quoique le sel fixe de toutes les plantes puisse être appelé Sel Alkali, avec cette différence, que l'on doit ajouter au bout le nom de la Mante, comme par exemple, le sel Alkali d'Absinthe, de Centaurée, & autres semblables. Ainsi les Marchands à qui on demandera du Sel Alkali, ne doivent donner autre chose que le Sel de la Soude. Il y en a qui prétendent que le véritable sel Alkali soit le sel de verre; mais ils se trompent, ainsi que je le ferai voir au Chapitre du Sel de verre, ce qui fera qu'ils se donneront de garde de le vendre pour sel Alkali. *In folio, page 169.*

Du Sel de verre.

LE Sel de verre, que les Ouvriers appellent Salin, ou Ecume de verre, est une crasse qui se fait sur le verre lorsqu'il est en infusion; & cette écume ne provient que de la soude, ou des cendres dont les Verriers se servent pour faire le verre, en ce que les cailloux dont se servent les Verriers ne rendent point d'écume.

Le Sel de verre doit être en gros morceaux, blancs dessus & dedans, pesant, le plus semblable à du marbre qu'il sera possible, & rejeter celui qui est crasseux, noirâtre & humide.

Le Sel de verre est fort en usage par ceux qui font l'émail blanc pour vernir la fayence, en ce qu'il aide à vitrifier le sa-

blon ; & c'est une chose remarquable , que le sel de verre ne peut servir aux Verriers , & les Fayenciers ont bien de la peine à s'en passer.

Le Sel de verre est pénétrant , rarefiant , incisif , résolutif ; on s'en sert pour dissiper les cataractes des yeux des chevaux ; on le réduit en poudre , & on leur en souffle dans l'œil.

Suin de Verre.

Après que l'on a ôté la grosse écume du verre , il s'en rencontre une autre dont on fait plusieurs ouvrages , qui est ce que nous appellons Suin de verre. *In folio , page 169.*

Du Cristalin.

Diverses fortes d'Émaux.

ON entend par Cristalin le corps des verres brillans , où émaux clairs , & qui est fait de Soude d'Alican , & de Sablon vitrifié ensemble. On donne à ce Cristalin la couleur d'Aigle Marine , en le colorant avec le Vitriole de Chipre , ou cuivre rouge. On lui donne la couleur verte avec le Cuivre jaune , ou de la limaille d'épingle. On lui donne la couleur de pourpre , en le colorant avec de la Magalaisse ou du perigueur. Le rouge de gueule avec du cuivre rouge & roüillure de fer. Le rouge clair avec du cuivre de rosette. Le beau rouge de rubis avec de l'Or & du Cuivre de rosette. Le jaune , avec de la roüillure de fer & de l'eau de la mer , quelques-uns y ajoutent le Vif-argent , le fer & le plomb. La couleur d'Agathe , avec l'argent & le soufre. Le jaune de couleur d'Ambre , ou Rocaille , avec le Minium. Le vert d'émeraudes , ou Rocaille , avec le Cuivre jaune. Le couleur d'aimatistes , avec le perigueur.

Rocaille.

Verre soufflé ou brillants.

Ces différentes vitrifications étant fonduës au feu de lampe & soufflées , on en fait ce que nous appellons verre soufflé ou brillant , dont se servent les Orfèvres & Rocailleurs , pour mélanger avec les émaux faits d'étain. A l'égard de la connoissance de ces vitrifications , ou vert-brillant , il n'y a que ceux qui les employent qui en puissent connoître la beauté & la bonté , surtout le beau rouge en ce qu'il perd sa couleur au feu. *In folio , page 170.*

De l'Azur.

L'Azur en pierre ou Smalte , est une vitrification faite de Soude d'Alican , de cendre gravelée , de Sablon & de Safre. On donne à cette vitrification une couleur plus ou moins foncée ,

foncée, suivant que l'on y a mis de Safre, & c'est ce qui cause que nous avons des Azurs ou émaux plus ou moins colorez. Les Allemands pulverisent ces vitrifications ou pierres, & en font ce que nous appellons Azur à poudrer. De cet Azur, étant broyé, on en fait de l'émail, qui est plus ou moins beau, suivant qu'il est fin & haut en couleur. Neanmoins les Hollandois nous envoient un émail d'un bleu fort pâle, qui est beaucoup plus estimé & plus cher que les autres émaux, & à cause qu'étant employé à l'huile il fait un assez beau bleu, approchant de celui de l'Outremer, c'est pourquoi on lui a donné le nom d'Outremer commun, ou d'Hollande.

Azur à poudrer.

Email.

Outremer d'Hollande

On doit choisir l'Azur à poudrer sableux, bien grenu, & le plus foncé en couleur bleuë qu'il sera possible, & les émaux communs les plus fins & les plus hauts en couleur qu'il se pourra. Pour l'outremer d'Hollande, plus il est fin & pâle, plus il est estimé, en ce que plus il est broyé, plus la couleur se perd, & plus sa couleur revient à l'employ.

Les Azurs & Emaux sont fort usités par les Peintres, quoiqu'il n'y ait point de peinture plus difficile à employer, en ce qu'ils n'ont point de corps. On se sert aussi de l'émail, pour donner de la couleur à l'amidon, & en faire de l'Empoix bleu. *In folio, page 170.*

De l'Email en tablette.

L'Email en tablette, ou Inde commun, est de l'Email en forte, haut en couleur, de l'Indigo des Isles & de l'amidon en poudre, & par le moyen d'une eau gommée on en fait une pâte platte que l'on coupe ensuite en tablettes, d'une grandeur & épaisseur raisonnable. Cet Inde sert à marquer les moutons; mais ce qu'il y a de fâcheux, c'est que quelques-uns le vendent à ceux qui ne s'y connoissent pas pour véritable Inde, ce qui sera néanmoins facile à connoître, en ce que cet Inde est en quarraux épais, d'un bleu verdâtre, & qui étant mis dans l'eau, l'Email se précipite & se trouve en maniere de sable, ce qui ne se rencontre point dans l'Inde de la bonne qualité. *In fol. page 171.*

De la Roquette.

LA Roquette, ou Cendre du Levant, est de la Roquette brûlée & réduite en cendre. On l'appelle cendre du Levant, à cause qu'elle est faite à S. Jean d'Acre à dix lieux de Jerufalem, & à Tripoli de Syrie. La premiere est la plus estimée.

La Roquette n'a autre usage, que je sçache, que pour les Savoniers & Verriers, qui s'en servent pour faire le savon & le cristal.

A l'égard de son choix, il n'y a que les Ouvriers qui la puissent connoître après qu'ils en ont essayé. Celle de S. Jean d'Acre, qui est la plus estimée, vient dans des sacs gris, & celle de Tripoli dans des sacs bleus.

Outre la Roquette, on brûle, sur-tout en Lorraine, une herbe nommée fougere, & des cendres de cette herbe on s'en sert au lieu de soude, pour faire les bouteilles furnommées de fougere. Nous vendons de plus des cendres en tonne, qui viennent d'auprès de Montargis, du pays de Morvan, c'est pourquoi elles sont appellées cendres noires ou de Morvan.

Leur choix est d'être noires, les moins remplies de briques & les plus âcres sur la langue, c'est-à-dire les plus salées que faire se pourra. On prendra garde aussi qu'elles n'ayent été aspergées d'eau.

Son usage est pour les Blanchisseuses, qui s'en servent avec la soude.

Outre ces cendres de tonne; il y a encore les cendres de Dantzic; mais le peu que nous en voyons fait que cela ne mérite pas la peine d'en parler.

Nous vendons de plus le Groësin, qui est du verre cassé, ou rogneures de verre, que nous faisons venir de differens endroits, pour jetter à la fonte pour en faire d'autres. *In folio page 171.*

Du Litophiton.

Les Litophitons ne sont autre chose que des plantes participantes de la nature de la pierre, que l'on pourroit placer au rang des mineraux, aussi-bien que le Corail; ce qui en fait

la difference, c'est que le Litophiton est non seulement de la figure & couleur grise, brune, noirâtre, rougeâtre, suivant les lieux de la mer où il se trouve; mais il est chargé & garni d'une espece d'écorce pierreuse, dont il est couvert. Cette plante se trouve attachée sur les rochers dans la mer, & depuis sa racine jusqu'au bout des branches est une croûte pierreuse en forme de bois fort dur, pliant & aussi difficile à rompre, de pareille nature que la Baleine: Cette plante, ou espece de pannache, croît étenduë en large, & faite en figure comme un éventail de differente grandeur, & n'est d'aucun usage en Medecine, n'étant qu'un fait de curiosité, & pour orner les cabinets des curieux.

Fin des Feuilles.



ge est pour la Theriaque, & pour plusieurs compositions alexipharmiques. Comme cette fleur est ordinairement rare & chère, comme elle est présentement, qu'il ne s'en peut trouver, on se doit servir à sa place du Jonc; mais quand elle ne l'est pas & que l'on en peut recouvrer, il faut se servir de la fleur & non du Jonc, ayant beaucoup plus de vertu. *In folio*, page 173.

Des Roses de Provins. Fig. 127.

Les Roses, surnommées de Provins, sont des fleurs d'un rouge foncé & velouté, que l'on nous apporte de Provins, petite Ville à dix-huit lieues de Paris. Ces Roses viennent en si grande abondance autour de cette Ville, qu'il est d'une nécessité absolue que ce terroir soit fort propre pour la culture, & l'élevation de cette espèce de Rosiers; en ce que les Roses de Provins surpassent en beauté & bonté toutes celles qui viennent de tous les autres endroits: & ce qui contribue beaucoup à leur perfection, c'est que les habitans des lieux sont si adroits à les faire sécher, qu'elles se conservent beaucoup plus long-tems que les autres, tant dans leurs couleurs, que dans leur odeur. On nous apporte de Provins de deux sortes de Roses, que nous distinguons sous différens noms: Sçavoir les belles, sous celui de Roses de la bonne ou grande sorte, & celles d'après, sous celui de la moyenne sorte. Ces Roses, pour être parfaites, doivent être haute en couleur, c'est-à-dire d'un rouge noir, velouté, bien odorantes, bien séchées, les moins remplies de graines & de petites feuilles qu'il sera possible, & qu'elles soient véritable Provins, & qu'elles n'aient point été colorées de quelque acide, ce qui sera facile à connoître, en ce qu'elles sont d'un rouge clair, & que cette couleur se perd bientôt.

Ceux qui feront gros négoce de Roses de Provins, auront soin de les tenir dans des lieux secs, & bien enfermées de peur que l'air n'y entre, & qu'elles soient bien pressées, & en cet état pourront les garder dans leurs beautés pendant un an ou dix-huit mois; mais au bout de ce temps-là, quelque précaution que l'on y puisse apporter, leurs couleurs & odeurs se perdent, & les vers s'y engendrent. Quelques-uns y mettent du vieux fer, pour empêcher que les vers ne s'y mettent.

Les Roses de Provins sont des fleurs fort estimées de tous le monde, à cause qu'elles sont très-astringentes, & fort propres

pour fortifier les nerfs, ou autres parties du corps affoiblies, soit par foullure ou détorse, après avoir été boüillies dans de gros vin, ou dans de la lie de vin; elles ont beaucoup d'usage dans la Medecine, en ce qu'elles entrent dans plusieurs compositions Galeniques; mais depuis quelques années que les Rosés de Provins sont cheres, à cause du peu de récolte que l'on en fait, la plûpart des Epiciers & Apoticaire, ou autres personnes qui vendent ou employent des Rosés de Provins, se contentent assez mal-à-propos de nos Rosés rouges, soit de celles qui se cultivent autour de Paris, ou dans les autres endroits; c'est ce qui fait qu'il y a bien à dire qu'il se consomme tant de Rosés de Provins présentement qu'il s'en consommoit le tems passé. Neanmoins ceux qui font ce ménage n'en ont pas plus de raison, tant parce que celles des autres endroits n'approchent ny en beauté ny en qualité des veritables Rosés de Provins; & de plus, c'est qu'elles ne se peuvent conserver aussi long-tems, malgré tous les soins que ces particuliers y puissent apporter pour les conserver. Les veritables Rosés de Provins sont si estimées aux Indes, qu'il y a des tems qu'elles s'y vendent au poids de l'or, & qu'il leur en faut à quelque prix que ce soit. Outre la grande quantité de Rosés de Provins que nous vendons; nous en faisons venir les conserves seches & liquides, & même quelquefois le sirop, étant les lieux où ces sortes de compositions se font le mieux, & qui que ce soit ne doute pas que ces conserves & sirops ne soient beaucoup plus parfaites que celles qui se pourroient faire dans les autres endroits, & avec d'autre Rosés. A l'égard du choix de ces conserves & sirops, ils n'en ont point d'autres que d'être veritables Provins, & faites par d'honnêtes gens, & prendre garde qu'elles n'ayent été rougies avec de l'esprit de vitriol, ou autres acides, comme il n'arrive que trop souvent, sur-tout quand elles sont vieilles. On estime ces conserves: sçavoir, la liquide pour aider à prendre les purgatifs en bols, ou pour fortifier le cœur & l'estomach; & la seche sert aux mêmes maladies que ci-dessus, & même pour guérir les rhumes, & appaiser les cours de ventre. Le Sirop a les mêmes qualités que la conserve, à la reserve qu'il n'agit pas avec tant de force.

Conserve
rouge de
Provins.

Outre ces conserves de Rosés, on nous apporte encore de Provins une autre conserve de Rosés blanches, à qui on attribue à peu près les mêmes qualitez de celles qui sont faites avec les rouges. Il y a néanmoins bien à dire qu'elles ayent tant de consommation.

Conserve
blanche de
Provins.

Nous faisons encore venir de Provins une autre conserve liquide, ou pour mieux dire un miel fondu dans du suc de Roses de Provins recentes, & cuit ensuite en consistance de sirop; & cette conserve liquide est ce que les Apoticaire appellent miel rosat, lequel pour être de la bonne qualité, il faut qu'il soit cuit en bonne consistance, le plus clair, c'est-à-dire, le plus clarifié, & le plus fidelement fait qu'il sera possible, en ce que ce miel rosat clarifié n'est gueres usité que pour les gargarismes, & pour fortifier les gencives, sur-tout quand on s'en sert avec de l'esprit de sel, pour se nettoyer les dents. Tout le miel rosat que les Apoticaire vendent est fait de leurs mains, & avec des Roses rouges d'ici autour, & si le plus souvent il n'est pas clarifié, c'est ce qui fait qu'il se trouve du miel rosat chez eux, qui ressemble plutôt à de la lie qu'à du miel cuit. Il faut néanmoins en excepter les honnêtes gens, car il certain que nous avons à Paris quelques Apoticaire qui sont très-habiles & honnêtes gens, & qui n'employent que tout ce qu'il y a de plus beau & de meilleur; mais il y en a en récompense qui ont des drogues qui sont incapables d'entrer dans le corps humain, par les méchantes drogues qu'ils employent, ou par le peu de débit qu'ils en font, à quoi il seroit facile de remédier si le peuple n'étoit pas si avarecieux qu'il est, & que les visites qui se font tous les ans dans un tems prescrit, fussent generales, c'est-à-dire, qu'il n'y eût point plus de faveur chez les uns que chez les autres.

Outre toutes ces préparations de Rose, nous vendons de plus, comme Confiseurs, le sirop de Roses pâles, c'est-à-dire le sirop fait de nos Roses communes, ainsi que je l'ai marqué au Chapitre des Dragées, à la page 108. & pour qu'il soit de la qualité requise il doit avoir été fait avec de la veritable cassonade du Bresil, ou autres sucres blancs. Il doit être cuit en bonne consistance, d'un bon goût & d'une bonne odeur.

A l'égard de sa préparation, les uns le font par infusion, les autres avec le suc des Roses; ainsi qu'on le pourra voir dans plusieurs Pharmacopées qui en traitent. Et comme le parfum est un Art qui est permis à tout le monde, nous vendons l'eau rose que nous achettons des Apoticaire, ou Distillateurs, qui sont ceux qui la font. La fabrique d'aucune marchandise ne nous étant permise, quoi qu'assez mal-à-propos, en ce qu'il vaudroit mieux qu'un chacun fit ce qu'il vend, afin qu'il en pût répondre, tant parce qu'il y a quantité de drogues dont on ne peut avoir une
juste

juste connoissance, quelque science que l'on ait, & quelque exactitude que l'on y apporte, que parce qu'ils ne pourroient s'excuser sur d'autres, comme on le pourra voir par l'eau rose, en ce qu'on a de la peine à distinguer celle qui est faite avec les Roses pâles toutes pures, ou mélangées de bois de Roses; & d'autres, qui font bien pire, qui prennent de l'eau de fontaine qu'ils distillent, afin qu'elle se garde, sur laquelle ils jettent tant soit peu d'huile de Roses; & d'autres qui ne prennent pas la peine de la distiller; ainsi font de l'eau rose en tout tems, & au prix qu'ils veulent, ce qui fait tort aux honnêtes Marchands.

L'usage de l'eau rose est si connu de tout le monde, qu'il est inutile de m'y arrêter; mais la plus grande consommation qui s'en fait est pour les maladies des yeux, & pour quantité d'autres particuliers qui s'en servent, comme Parfumeurs, Paticiens & autres.

A l'égard de la connoissance de l'eau Rose, la meilleure que j'en puis donner, c'est de l'acheter d'honnêtes gens, & non pas de ces Coureurs qui en colportent de boutique en boutique, qui le plus souvent ne vendent rien qui vaille. Elle doit être d'une bonne odeur, bien claire, ne sentant l'empireme ni le brûlé; qu'il y ait au moins six mois qu'elle soit faite, & de la première tirée, étant bien meilleure que celle d'après; car tout ce qu'il y a d'habiles gens sçavent que ce qui monte le premier aux plantes aromatiques, est toujours le meilleur, quoiqu'il y ait un Auteur nouveau qui dit, que lorsque l'on distille les Roses, l'eau monte la première, ensuite l'esprit, & en troisième lieu l'huile, ce qui est tout le contraire, puisque ce qui monte le premier est l'huile, avec une eau odorante.

Outre l'eau que l'on tire des Roses, l'on en peut tirer un esprit odorant & inflammable, fort propre pour fortifier & réjouir le cœur & l'estomach. Esprit & huile de Roses.

On peut tirer aussi des Roses une huile blanche & fort odorante; mais sa grande cherté & le peu que l'on en peut tirer, est la cause que nous n'en vendons que très-peu. Quelques Auteurs disent, que les Roses qui restent dans l'alambic, après la distillation, sur-tout dans un vaisseau que l'on appelle Rosaire, & qui s'y trouvent en forme de gâteau, après avoir été retirées & sechées au Soleil, sont ce qu'on appelle chapeau ou pain de Roses, Pain de Roses. desquelles on se sert pour fortifier; mais pour mon particulier, je ne puis m'empêcher de dire que ces Roses bouillies n'ont pas

Sel de
Roses.

de grandes propriétés , & que ceux qui voudront des pains de Roses préféreront ceux dont il n'y aura que le suc qui en ait été tiré , en ce que la raison veut qu'une chose bouillie n'ait pas tant de propriété que celle dont on n'a tiré que le suc , principalement quand c'est des aromats. Et ce qui peut prouver mon dire , c'est que l'on tirera moins de sel fixe des Roses qui auront été bouillies , que de celles dont on aura retiré le suc : & de plus , c'est qu'ils font beaucoup plus de peine à secher , quoique l'on puisse tirer un sel des Roses. Le peu d'usage que l'on en fait , fera que je n'en dirai rien. En un mot , on retire tant de choses des Roses , que sans elles la Medecine ne seroit pas si florissante qu'elle est. *In folio page 177.*

Du Safran. Fig. 128.

LE Safran, que les Latins ont appelé *Crocus* , à cause de sa couleur rougeâtre , est un filet d'un très-beau rouge par un bout & jaune par l'autre , qui nous est apporté de plusieurs endroits de France.

Ce qui porte le Safran est un oignon assez semblable à ceux de nos grosses échalottes , à la réserve qu'ils sont un peu plus ronds , & d'une couleur plus rougeâtre ; d'où sortent des tiges garnies de feuilles , longues , vertes & étroites ; au bout d'icelles naît une fleur d'un bleu mourant , dans le milieu de laquelle sont trois petits filets , qui est ce que nous appellons Safran.

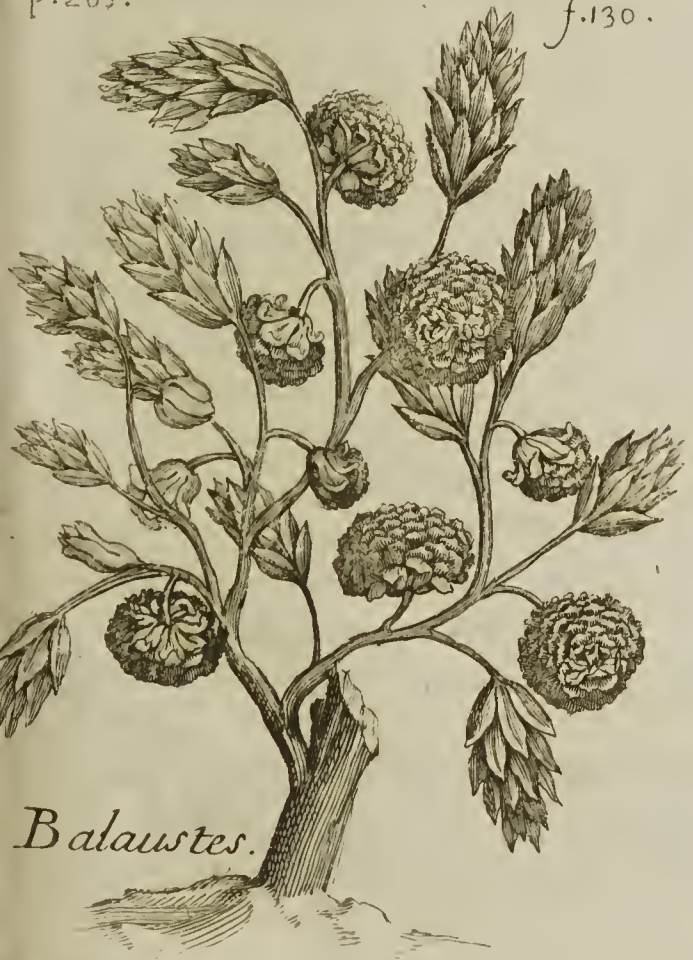
Le meilleur , le mieux nourri , & le plus estimé Safran , est celui de Boisne & de Bois-Commun en Gatinois , où il est cultivé avec grand soin , étant presque toute la richesse du pays. On plante au Printemps les oignons de Safran par rayons comme la vigne , d'un pied dans terre. La première année ils ne poussent que de l'herbe qui demeure verte tout le long de l'Hyver jusqu'au commencement de l'Eté , & ensuite ces feuilles meurent. La seconde année elles repoussent avec une fleur gris-de-lin , dans laquelle il y a trois petites attentes rouges , qui est le Safran. Lorsqu'il est prêt à cueillir , ce qui arrive au mois de Septembre & d'Octobre , on le cueille avant que le Soleil soit levé , & aussi-tôt on le retire d'avec la fleur , & après avoir été bien mondé , on l'étend sur des clayes sous lesquelles il y a tant soit peu de feu pour le faire secher. Le lendemain on retourne en cueillir d'autres qui ont poussés depuis que l'autre a été cueilli ; car c'est une



Safrant



Safrant Bâtard



Balaustes.



Grenadier.

chose admirable que ces oignons repoussent en vingt-quatre heures, & on continue plusieurs jours à le cueillir & à le faire secher jusqu'à ce que les oignons n'en rendent plus.

Il croît en France quantité d'autres sortes de Safrans, comme ceux d'Orange, de Toulouse, d'Angoulême, de Menille en Normandie; mais ce dernier est le pire de tous, & il y a bien à dire que les trois autres soient ny si beaux ny si bons que le véritable Gatinois, c'est pour ce sujet que l'on le doit préférer à tout autre. Et pour qu'il soit de la qualité requise, il doit être bien seché, doux au toucher, en beaux filets longs, bien velouté, & d'un beau rouge, d'une bonne odeur, & le moins chargé de filets jaunes que faire se pourra, d'une odeur forte, ne sentant ni le moisi ni l'échauffé.

Diverses
sortes de
Safrans.

Le Safran est fort en usage dans la Medecine, il est cordial, stomachal, alexitaire, résolutif & anodin, donné en poudre depuis cinq, dix grains, jusqu'à un scrupule; il est de plus excellent pour provoquer les menstruës, convient dans les coliques venteuses & dans les indigestions. Il est encore employé dans plusieurs compositions galeniques, comme la Theriaque & pour les cataplasmes & collires, avec les eaux de Rose & de Plantin. pour la petite verole. Plusieurs Ouvriers s'en servent à cause qu'il teint en jaune. Les Allemands, Anglois & Hollandois, sont si amateurs du Safran du Gatinois, que tous les ans on en transporte de grande quantité dans leurs pays.

Comme l'on vend beaucoup de Safran en poudre, on ne le doit acheter que d'honnêtes gens, en ce qu'il y en a qui mêlent des drogues, que les esprits les plus mal-tournez auroient bien de la peine à s'imaginer; en ce que son principal usage est pour délayer dans de l'eau Rose pour mettre sur les yeux des petits enfans & autres qui ont la petite verole. Et de plus comme c'est une marchandise assez chere, on n'est pas bien aise d'être trompé. On nous envoie encore d'Espagne un autre Safran dont il est impossible d'en pouvoir rien faire; c'est ce qui fait que je ne conseille à personne de s'en charger, n'étant propre à rien; ce qui ne provient que de l'ignorance des Espagnols, qui croient que le Safran ne se peut conserver qu'en y mettant de l'huile.

Safran en
poudre.

Safran
d'Espagne.

Les anciens faisoient des Pastilles avec le Safran, la Myrrhe, les Roses, l'Amidon, la Gomme Arabique & le vin. Toutes ces drogues pulverisées étoient réduites en pastilles par le moyen

Croco-
magma.

du vin. Ces Pastilles ou Trochisques, nous étoient apportées le temps passé de Syrie, & desquelles on se servoit pour guérir le mal des yeux, & pour faire uriner. Cette pâte trochisquée étoit appelée des Anciens Crocomagma, & de nous Pastilles, ou Trochisques de Safran. Ce remède est peu connu & en usage présentement.

Extrait &
Sel de Sa-
fran.

On peut tirer du Safran un Extrait & un Sel, mais sa grande cherté fait que l'on en fait peu, il est propre pour les maladies ci-dessus, & est encore un des ingrediens de l'Elixir de propriété, de la teinture anodine & autres.

Teinture
de Safran.

L'on tire encore du Safran, par le moyen de l'esprit de vin, une teinture qui est employée pour les maladies histeriques, depuis quatre gouttes jusqu'à douze, dans de l'eau d'Armoise ou autres liqueurs convenables.

A l'égard du Safran d'Orange, qui est celui que nous vendons le plus, quand le Safran du Gatinois est cher, il doit être le plus approchant des qualitez de celui du Gatinois qu'il sera possible, quoique la difference en soit grande, en ce qu'il n'est jamais si gros, ny que son odeur ny sa couleur, n'en est jamais si belle & si bonne. *In folio*, page 178.

Du Safran bâtard. Fig. 129.

Safran
d'Allema-
gne, ou
fleur de
Cartame.

LE Safran bâtard est une plante fort commune. Elle a environ deux pieds de haut, garnies de feuilles rudes, piquantes, languettes, vertes & découpées. Au bout de chaque branche il sort une tête écailleuse de la grosseur du bout du pouce, & d'une couleur blanche. De cette tête sort quantité de petits filamens rouges & jaunes, qui est ce que nous appellons Safran d'Allemagne, ou bâtard, ou Fleurs de Carthame; mais comme on ne prend pas la peine autour de Paris de recueillir ce Safran, nous le faisons venir de l'Alsace, au de-là & en deçà du Rhin, ou il est cultivé avec grand soin. Il en croît aussi quantité dans la Provence, principalement du côté de Selon & autres endroits.

Ce Safran est fort en usage par les Plumaciers, & pour faire des rouges d'Espagne, mais n'a aucun usage dans la Medecine, qui est bien le contraire de la graine qui en a beaucoup.

Pour ce qui est de la graine, les Apoticaire s'en servent après avoir été mondée, pour la composition des tablettes Diacarthami, dont elle est la baze; c'est pour ce sujet qu'elles en por-

tent le nom. On doit choisir la semence de Carthame pesante & bien pleine, la plus nouvelle & la mieux nourrie que faire se pourra. A l'égard de la mondée, elle doit être nouvelle mondée, bien sèche, & véritable Carthame, en ce qu'il y en a beaucoup qui, au lieu de vendre de la semence de Carthame, donnent des graines de Melon & de Courges coupées; ce qui sera facile à connoître, en ce que le véritable Carthame est rond par un bout & pointu par l'autre, & en ce qu'il n'est jamais si blanc que la semence de melon, ou calebasse. *In folio, page 179.*

Du Safranum.

Outre le Safran bâtard, on nous envoie du Levant, sur tout d'Alexandrie, un Safran bâtard, qui est en petits filets extrêmement menus, frisés & rougeâtres.

Ce Safran est aussi la fleur d'une espèce de Carthame, qui ne diffère de celui cy-dessus, qu'en ce que la plante en est plus petite. On doit choisir cette fleur haute en couleur, d'un beau rouge velouté, & le plus nouveau qu'il sera possible.

Son usage est pour les Teinturiers, surtout à Lyon & à Tours, où il s'en consomme de très-grosses parties pour faire des couleurs fines, comme incarnadin d'Espagne & autres. *In fol. p. 179.*

Des Balaustes. Fig. 130.

Les Balaustes sont les fleurs du Grenadier sauvage, que l'on nous apporte de plusieurs endroits du Levant. Nous vendons de deux sortes de Balaustes; sçavoir, les fines & les communes. Nous entendons par Balaustes fines, celles qui sont garnies de leurs fleurs, & les communes par celles qui n'ont que leur pecoul. Comme les Balaustes fines ont quelque peu d'usage dans la Médecine, en ce qu'elles sont fort astringentes, rafraichissantes & dessicatives, conviennent dans les dyarrées, les dissenteries, crachemens de sang & autres pertes de sang; & qu'on les employe encore dans les Opiattes, fomentations astringentes & autres compositions. On doit les choisir nouvelles, garnies de leurs fleurs, larges, & hautes en couleurs, c'est-à-dire d'un beau rouge velouté, les moins remplies de menu & de leur Pecoul que faire se pourra. Les communes doivent être entièrement rejetées, comme n'étant point de vente, & étant presque dénuées de vertu.

Grenade.
Figure 131.

Ecorce de
Grenade.

Fausse
Conserve
de Grenade.

A l'égard du Grenadier domestique, nous n'en vendons point les fleurs; en ce qu'elles ne se peuvent pas tant conserver que celles du sauvage; mais en récompense nous faisons venir quantité de grenade de Provence & de Languedoc, tant à cause que c'est un fruit fort agréable à manger, que parce que son suc a quelques usages dans la Médecine, surtout pour en faire le sirop. Nous vendons de plus l'écorce de grenade, en ce qu'elle est astringente. On prendra garde qu'elle ait été bien séchée, & qu'elle ne sente point le moisi; car la plupart de ceux qui vendent de l'écorce de grenades, ne vendent que des Grenades qui ont été séchées sans avoir été vidées, & lorsqu'elles sont sèches & que l'on veut s'en servir, elles sont si moissies & sont d'un si méchant goût, qu'elles sont plutôt capables de dégoûter un malade que d'apporter du soulagement.

Nous vendons de plus la conserve sèche de grenade, qui n'est que du sucre fondu, à qui l'on a donné une couleur rouge avec tant soit peu de Cochenille, de crème, de tartre, & d'alun. Cette conserve est si difficile à faire, que si un Confiseur ne sçait travailler cette conserve, il n'en viendra jamais à bout, à cause du peu d'Alun que l'on est obligé d'y mettre; car il n'y a point de drogue qui soit plus contraire au sucre que l'Alun, ce qui montre assez l'erreur de ceux qui disent que l'on met de l'Alun dans le sucre pour le raffiner; & la chose est si réelle, que quatre onces d'Alun sont capables d'empêcher deux milliers de sucre de prendre corps. Pour revenir à notre conserve, on sera averti de n'en pas faire grande provision, étant fort peu de demande. Et de plus, c'est que lorsqu'elle est devenue humide & hors de vente, on n'en sçauroit plus que faire, ne pouvant se remettre en conserve comme auparavant; ce qui se peut faire facilement des autres conserves, à cause, comme j'ay déjà dit, du peu d'Alun qui est dedans. En un mot, l'Alun fait au sucre ce que l'huile fait à l'Encre. *In folio*, page 180.

Du Stœchas Arabique. Fig. 132.

LE Stœchas, mal-à-propos appelé Arabique, puisque tout celui que nous vendons ne nous est apporté que de Provence & du Languedoc, où il croît en grande quantité.

Fig. 132. Le Stœchas est la fleur d'une plante qui pousse en maniere d'arbrisseau plusieurs tiges de la hauteur d'un pied & demi ou



Stœchas Arabic

Fleur du Stechas Arabic en son entier



Stœchas Citrin.



Romarin



Aspic

deux, ligneuses, divisées en quelques rameaux; ses feuilles sont semblables à celles de la Lavande, mais plus petites, étroites, blanches; ses sommités soutiennent des épics, ou têtes écaillées, oblongues, au haut desquelles naît un bouquet de feuilles en aigrette & garnies de petites fleurs bleuës, assez approchantes de celles de la violette.

La plus grande partie du Stœchas que nous vendons vient de Marseille, à cause qu'il y en a quantité dans les Isles d'Hieres, qui étoient autrefois appellées Stœchade, ce qui a apparemment fait donner le nom de ces Isles à cette fleur.

Le peu d'usage que le Stœchas Arabique a dans la Medecine, fait que nous n'en vendons que très-peu, & c'est ce qui fait que la plûpart de notre Stœchas est vieux, suranné, & presque sans aucun goût, odeur ni couleur, & est tout brisé, au lieu qu'il doit être en beaux épics & d'une couleur bleuë. Les Apoticaire de Montpellier conservent la couleur de ces fleurs, en ce qu'aussitôt qu'ils les ont achetées des payfans qui les leurs apportent, ils les mettent secher dans des livres, & ainsi ont un Stœchas doüé de toutes les bonnes qualités, & le renouvellent tous les ans, leur étant une marchandise fort commune.

On tire de cette fleur une huile de la même maniere que celle de la Lavande, & qui peut être employée aux mêmes usages que la fleur. Huile de Stœchas.

Outre le Stœchas Arabique, nous vendons encore les fleurs de la Stœchas citrine, à qui quelques-uns ont donné le nom d'Amarante jaune; mais le peu d'usage que nous en faisons, fait que je n'en dirai rien, y ayant assez d'Auteurs qui en traitent. Stœchas citrine. Fig. 133.
 Cette plante est fort commune en Provence & en Languedoc.

Le Stœchas Arabique vient si gros & si grand en Espagne, qu'il s'y en trouve de la longueur & grosseur du petit doigt, & même qu'il s'y en rencontre quelquefois dont les épics sont blancs. Stœchas Arabique blanc.

Le principal usage du Stœchas est pour la Theriaque, où il n'a besoin d'autre choix que d'être gros, nouveau, bien violet & bien net, & d'odeur aromatique; il est de plus cephalique, cordial, alexitaire, convient aux vertiges & tremblemens de membres, en en faisant infuser une bonne pincée dans huit onces de vin blanc, dont l'usage sera pendant quinze jours tous les matins à jeun. *In fol. page 181.*

Du Romarin. Fig. 134.

LE Romarin est une plante si commune, qu'il est inutile de m'amuser à en faire la description, & si ce n'étoit les différentes marchandises que l'on en tire, & dont nous faisons un négoce assez considérable, je n'en aurois pas parlé. Ainsi je commencerai par l'huile que l'on tire de ses feuilles & fleurs, qui se fait en mettant quantité de Romarin dans un alambic fait exprès, avec une quantité raisonnable d'eau commune; & par le moyen du feu, on en retire une huile blanche, claire, fort pénétrante & odorante, & douée de très-belles & bonnes qualités; mais la cherté de cette huile, à cause du peu que l'on en tire, a obligé certaines gens de la sophistiquer, ou de lui donner des substituts, en ce que la plupart de ceux qui en vendent ne débitent autre chose que de l'huile de Romarin, dans quoi ils ont fait entrer de l'esprit de vin, ou ils vendent des huiles d'aspic, de Lavande, ou autres huiles aromatiques, ce qui ne sera pas difficile à connoître, tant parce que la véritable huile de Romarin doit être blanche, claire, transparente, d'une odeur douce, néanmoins fort pénétrante.

Essence ou
quinte-essence de
Romarin

Fausse essence de
Romarin.

Eau de la
Reine
d'Hongrie.

L'usage de cette huile, que l'on peut appeller essence, ou quinte-essence de Romarin, est quelque peu usitée dans la Médecine; mais beaucoup plus par les Parfumeurs & par quantité de particuliers qui s'en servent, tant pour aromatiser des liqueurs que pour s'en servir pour la guérison des playes, comme d'un baume très-spécifique pour ces sortes de maux. Ces grandes propriétés ont donné sujet à tous les Charlatans & Gens de Théâtre, d'en faire leur principale marchandise, & de ne jurer que par leur véritable huile de Romarin; & cette prétendue Essence consiste en de l'huile de therebentine, & de la poix grasse qu'ils fondent ensemble, & avec de l'orcanette, ils lui donnent une teinture rouge, & ensuite la débitent malicieusement pour de la véritable huile de Romarin, retirent bien de l'argent d'une marchandise qui ne leur coûte presque rien. Voilà de la manière dont le peuple est abusé, sur-tout ceux qui se fient à ces Bala-dins, & ce qui cause que les honnêtes Marchands en vendent si peu, que cela ne vaut pas la peine d'en parler.

La deuxième marchandise que nous tirons des fleurs du Romarin, est une eau à qui l'on a donné le nom d'Eau de la Reine d'Hongrie

d'Hongrie, en ce qu'on prétend que ç'a été un Hermite qui en donna la recepte à une Reine d'Hongrie. Les grandes proprieté que l'on a reconnu à cette eau, ou pour mieux dire à un esprit de vin empreint des qualitez des fleurs de Romarin ; & comme cette liqueur a eu grand bruit dans le commencement, & la cherté qu'on la vendoit, comme effectivement elle est chere quand elle est faite dans les formes, a donné occasion à la plûpart de ceux qui en ont fait, & qui en font encore aujourd'hui, de chercher le moyen de l'établir à si bon marché, qu'une pinte ne leur coûte pas tant qu'un demi-septier de celle faite dans les regles. Et nous n'avons gueres de marchandises où il se commette plus d'abus que sur l'Eau de la Reine d'Hongrie, surtout en celle que l'on fait venir de la Foire de Beaucaire, de Montpellier, ou autres endroits du Languedoc, principalement quand elle a été faite par certaines gens qu'il n'est pas besoin de nommer, en ce que la plûpart de ceux qui en font métier & marchandise, au lieu de se servir de fleur de Romarin bien mondée, & d'esprit de vin bien deflegmé, ils ne se servent que de feuilles, quelquefois toutes pures, mais quelquefois aussi chargées de leurs fleurs, suivant le tems qu'ils la preparent ; & au lieu d'esprit de vin, ils ne se servent que d'eau de vie, & ensuite distillent le tout ensemble, & en retirent un esprit de vin, qui est d'une odeur très-forte de Romarin, ou pour avoir plutôt fait, ils distillent de l'eau de vie sur laquelle ils y jettent tant soit peu d'huile blanche de Romarin, & ensuite la mettent dans des bouteilles de différentes grandeurs, cachetées de leur cachet, avec une inscription moulée au-devant de la bouteille, qui a ordinairement pour titre : *Veritable Eau de la Reine d'Hongrie faite par un tel, à un tel lieu.* Et d'autres, qui au lieu de la faire venir, la font à Paris. Voilà une belle attestation, pour couvrir leurs tromperies. Si pour prouver mon dire, j'ai besoin de preuve, je n'en veux point d'autres que celles que Monsieur Verni, Maître Apoticaire de Montpellier, dans sa Pharmacopée, au traité des Eaux distillées, à la page 829. & M. Charas à sa Pharmacopée Chimique, à la page 632. où l'on pourra voir que je ne suis pas le premier qui a parlé contre les Sophistiquers. Et de plus, c'est que je pourrois certifier l'avoir vû faire sur les lieux plusieurs fois ; & si ces preuves ne sont pas suffisantes, je m'en rapporterai à ce qu'il y a d'honnêtes & habiles Artistes, de sçavoir s'il est possible de pouvoir établir cette eau au prix que ces Marchands l'établissent à Paris, fournir de bouteille, & d'en

payer les Doüannes & le port : quand je leur ai objecté cela, ils disent que les fleurs ne leurs coûtent rien ; j'en demeure d'accord avec eux ; mais les grands frais qu'ils sont obligez de faire, tant pour les cueillir que pour les monder, & la cherté de l'esprit de vin qu'ils doivent employer, leur empêcheroit bien d'en faire si bon marché, puisqu'ils seroient obligez d'en vendre autant une pinte qu'ils en vendent six, & l'on ne verroit point tant de vendeurs d'Eau de la Reine d'Hongrie que l'on en voit, & le public en seroit bien mieux servi. On fera donc averti de ne l'acheter que d'habiles gens, & incapables de la frauder, & d'y mettre le prix ; car il est impossible de la faire de la qualité requise, & d'en faire bon marché ; quoiqu'elle coûte chere, ceux qui en auront acheté y trouveront encore plus de profit que d'avoir celle qui leur auroit moins coûté.

On pourra connoître la véritable Eau de la Reine d'Hongrie, par sa douce & suave odeur, & qu'elle est capable de faire revenir les personnes les plus attaquées d'apoplexie, étant portée au nez & prise interieurement, & de chasser l'air le plus infecté ; ce qui ne se rencontre gueres à la plûpart de celle qu'on voit à Paris, qui est d'une odeur si forte qu'il n'est pas difficile de distinguer qu'elle n'est faite qu'avec des feuilles & non avec les fleurs ; & pour faire voir que la plûpart n'est faite que de l'eau de vie distillée, il n'y a qu'à en mettre dans une cuillere d'argent posée sur une assiette où il y ait de l'eau & y mettre le feu, on verra qu'il y restera près d'un quart d'humidité, ce qui n'arriveroit pas si elle avoit été faite avec de bon esprit de vin bien deflegmé. Cette épreuve est assez jolie, & qui pourra servir à l'esprit de vin, comme je le ferai voir en son lieu & place.

L'usage de l'Eau de la Reine d'Hongrie est si grand, & ses vertus sont si authentiques, que je n'en dirai rien, renvoyant le Lecteur à quantité de livres qui en traitent, & aux imprimez que ces vendeurs de cette prétenduë Eau de la Reine d'Hongrie donnent *gratis*.

Fleurs,
Semences
& Sel de
Romarin.

Outre l'huile de Romarin & l'Eau de la Reine d'Hongrie, nous vendons, mais peu, les fleurs seches ; la semence & le sel du Romarin, étant de très-peu de demande.

Conserve
de Roma-
rin.

Nous vendons encore la conserve liquide des fleurs de Romarin ; car pour de la seche l'on n'en vend que très-peu.

Huile d'As-
pic.

Nous faisons venir de plus du Languedoc & de la Provence, l'huile d'aspic, qui est tirée des fleurs & de petites feuilles d'une



Sarriette charge d'Epithym.



Nard Celtic



Nard de France



Nard Bâtard



Bouquain ou Hirculus



Bisnague.



Viottes.

d'une plante que les Botanistes appellent *Spica, sive Lavendulamas* Fig. 135. *vel Nardus Italica, aut Pseudo-nardus*, qui signifie Aspic, ou Lavande mâle, ou Nard d'Italie, ou Nard bâtard.

Cette plante est si commune dans le Languedoc & en Provence, sur-tout sur la montagne de la Sainte-Beaume, qu'elle ne coûte qu'à prendre, & avec le bon marché & le peu de frais, que ceux qui tirent l'huile de cette fleur sont obligez de faire, ils ne la peuvent pas établir à moins de vingt ou vingt-deux sols la livre, sur quoi nous sommes obligez de faire les frais, & de l'augmenter de plus de vingt-cinq pour cent à cause du petit poids, ce qui fait que cette huile augmente de près de moitié; & cependant nous voyons quantité de personnes qui vendent de l'huile d'Aspic à Paris à des seize & dix-huit sols la livre, & qui pour couvrir l'abus, la vendent sous le nom d'Aspic de la seconde sorte. Et d'autres qui font bien pire, qui en donnent à près de moitié moins, ce qui ne provient, que parce qu'ils ne vendent que de l'huile de Therebentine, à qui ils ont donné une couleur d'ambre, avec tant soit peu d'huile de Petrolle; mais la fourberie sera facile à connoître, en ce que la véritable huile d'Aspic doit être blanche, d'une odeur assez aromatique, & qu'il n'y a qu'elle qui peut dissoudre le Sandarac.

Cette huile est fort propre pour différentes Professions qui s'en servent, comme Peintres, Marechaux, & autres. Elle est aussi quelque peu usitée en Medecine, tant pour la guérison de plusieurs maux, que parce qu'elle entre dans plusieurs compositions galeniques.

Nous faisons venir des mêmes endroits les huiles de Lavande, de Marjolaine, de Thim, de Sauge, & autres plantes aromatiques; & la meilleure connoissance que j'en puis donner, c'est de s'adresser à gens fideles; car il est assez difficile d'en donner une juste connoissance, ayant assez de rapport les unes aux autres, tant en odeur qu'en couleur. *In folio, page 185.*

Diverses
fortes
d'huiles
distillées.

De l'Epithym. Fig. 136.

L'Epithym est une plante filamenteuse, semblable à des cheveux, ou de la bourre, qui croît & s'entortille sur différentes simple, comme sur le Thim, d'où lui est venu le nom d'Epithym ou de teigne de Thim. Nous vendons de deux sortes d'Epithym; sçavoir, l'Epithym de Candie & l'Epithym de Venise. Le premier est en longs filamens, de couleur brune, & d'une odeur assez aromatique. Le deuxième est tout au contraire fort petit & frisé, & a beaucoup plus d'odeur que celui de Venise. Il y a une troisième sorte d'E-

Epithym
de Venise
de Candie
& de pays.

pithym, que nos Arboristes vendent sous le nom d'Epithym de pays, mais qui doit être entièrement rejeté, n'ayant ni goût ni odeur, qui est le contraire des deux ci-dessus, qui en ont beaucoup. L'Epithym soit de Venise ou de Candie, doit être bien nouveau, net, entier, d'une odeur forte & aromatique.

L'Epithym a quelque usage dans la Médecine, en ce qu'il est apéritif, chaud, dessicatif & purge doucement les humeurs mélancoliques, étant infusé dans du vin blanc depuis deux, quatre, jusqu'à six dragmes, & qu'il entre dans plusieurs compositions Galéniques.

Cuscute. Outre l'Epithym, nous vendons de plus une manière de plante que l'on appelle Cuscute, Podagre, Goute, ou Angoure de lin, & les Latins *Podagra*, ou *Angina Lini*. Cette plante est la même chose que l'Epithym, ni ayant que la diversité des plantes sur lesquelles elles se font attachées qui leur font changer de nom. Et pour prouver mon dire, je rapporterai ici ce que M. de Tournefort a bien voulu me donner par écrit.

La Cuscute est une plante d'une nature assez singulière; elle vient d'une semence fort menuë, qui produit de longs filets déliés comme des cheveux, qui perissent bien-tôt, ainsi que la racine, s'ils ne trouvent des plantes voisines autour desquelles elles se tortillent, embrassant fortement leurs tiges & leurs branches, & tirant leur nourriture de l'écorce de ces plantes. Elle produit quelques fleurs d'espace en espace, ramassées en petites boules. Ces fleurs sont semblables à des petits godets blanchâtres, tirant sur la couleur de chair, coupés en quatre quartiers, qui laissent chacune une capsule assez ronde, membraneuse & remplie de quatre ou cinq semences, menuës, brunes, ou grisâtres, aussi menuës que les semences de pavot.

Cette plante naît indifféremment sur toutes sortes d'herbes. J'ai plus de cent plantes sur lesquelles elle s'attache, & l'on croit que recevant la nourriture des plantes qu'elle embrasse, elle en reçoit aussi les qualitez. On se sert ordinairement de la Cuscute qui vient sur le Lin, & qu'on appelle proprement la Cuscute. Celle qui vient sur le Thym, est aussi d'usage dans la Médecine, on l'appelle Epithym. Elle a la vertu de fortifier les parties, d'emporter les obstructions des viscères, & de pousser par les urines. *In fol. p. 186.*

Du Spicnard. Fig. 137.

LE Spicnard, ou Nard indique, est une manière d'épi de la longueur & grosseur du doigt, tout garni de petits poils bruns

& assez rudes, qui sortent d'une petite racine de la grosseur d'une plume, assez semblable à la pirette, à la réserve qu'elle n'est pas si longue. On prétend que le Spicnard vient par touffes, & qu'il vient à fleur de terre & qu'il pousse une tige longue & mince; mais comme je n'en ai jamais vû sur pied, je décrirai ici la maniere que nous le vendons, dont ci-dessus est la figure que j'ai fait graver avec sa racine, pour faire connoître que ces racines ne sont pas si menuës que tous les Auteurs qui en traitent nous le disent, en ayant des morceaux qui sont conformes à ceux que j'ai fait graver, que j'ai trouvé parmi le Spicnard que je débite actuellement.

Nous vendons de trois sortes de Nard; sçavoir, le Nard Indic, ainsi appelé à cause qu'il vient des Indes, dont il y en a de deux sortes; sçavoir, le grand & le petit. Le deuxième, est le Nard de Montagne, que l'on nous apporte du Dauphiné. Et en troisième lieu, le Nard Celtique. Le petit Nard Indic est semblable à la figure 137. d'un goût amer, d'une odeur forte & assez désagréable, & le grand est de la longueur & grosseur du doigt, & fort approchant des mêmes qualités, à la réserve qu'il est ordinairement plus brun ou plus rougeâtre, ce qui fait assez connoître, qu'il est d'une nécessité absolüe qu'il faut qu'il ait été teint, ou que ce soit les divers pays qui en fassent la différence; car pour celui qui vient du Dauphiné, il est d'un gris de souris, garni au dedans d'une maniere de tige rougeâtre, & d'une racine de la grosseur du bout du petit doigt, & tournée comme si elle avoit été tournée à un tour, & garnie de petits filamens fort menus.

Nard de
Montagnes
Nard Cel-
tique.

Le Spicnard est stomachal, cordial & alexitaire, pousse par les urines, provoque les menstruës, excite à la transpiration; sa dose en poudre est depuis quinze grains jusqu'à vingt-quatre; mais son plus grand usage est pour la Theriaque & autres compositions alexitaires.

A l'égard du Nard Celtique, il est en petites racines écailleuses & remplies de fibres assez longs, d'où sortent de petites feuilles longues, étroites par le bas, larges par le milieu & tant soit peu pointuës par le bout, d'une couleur jaune tirant sur le rouge, lorsqu'elles sont seches & telles que l'on nous les apporte. Du milieu de ces feuilles sort une petite tige d'environ un demi pied, au bout de laquelle il y a quantité de petites fleurs d'un jaune doré en forme de petites étoiles. Ce Spicnard nous est apporté par bottes de differens endroits; mais la plus grande quantité se trouve sur les Alpes, d'où nous le faisons venir par la voye de Marseille ou de Rouen.

Fig. 137.

Le Nard Celtique doit être employé aux mêmes usages que le Spicnard, mis au double de son poids & entre dans la Theriaque, où il a besoin d'une longue & difficile préparation, puisqu'on est contraint de le mettre quelque tems à la cave pour le rendre humide, & pouvoir monder facilement sa petite racine, qui est la seule partie de la plante qui entre dans cette composition.

On doit prendre garde à plusieurs petites plantes étrangères qui se trouvent ordinairement mêlées avec, comme du Nard bâtard & de l'Hirculus, ou Bouquain, ou autres semblables.

On doit choisir le Petit Nard Indic & le Nard Celtique les plus récents & les plus odorans que faire se pourra. A l'égard du grand Nard Indic, on ne s'en doit servir que faute de trouver du petit : pour celui de montagne, il doit être entièrement rejeté. La cherté du petit Nard Indic est la cause que nous n'en vendons que très-peu, & cela ne provient que parce que les Apoticaire, au lieu d'en employer dans le sirop de Chicorée composé, ou autres compositions galéniques où il doit entrer, ils lui substituent la canelle, & disent pour leurs raisons, que c'est sa grande odeur qui empêche qu'ils n'en employent, ce qu'ils ne diroient assurément pas, si le Spicnard étoit à meilleur marché que la Cannelle. *In fol. p. 186.*

Du Bisnague. Fig. 138.

LE Bisnague ou Visnage, sont les mouchets d'une plante dont j'ai fait graver la figure, qui croît en quantité dans la Turquie, d'où on nous apporte celui que nous vendons. Cette plante se cultive & se trouve dans plusieurs endroits de France, mais principalement au Jardin du Roy à Paris. De toute la plante nous ne vendons que les mouchets, à cause que les personnes de qualité, à l'imitation des Turcs, s'en servent comme de curedents. Et de plus, c'est qu'ils ont assez bon goût.

A l'égard du choix, le Bisnague n'en a point d'autre que d'être bien entier, le plus gros & le plus blond qu'il se pourra. *In fol. p. 188.*

Des Violles. Fig. 139.

Outre le Bisnague, nous vendons d'une certaine fleur violette, que nous faisons venir de Provence & de Languedoc, ou de Lyon, à cause de sa couleur bleuâtre, & qu'elle est semblable à des violettes seches, on lui a donné le nom de Violles, & par cette raison les Apoticaire s'en servent au lieu

de Violette de Mars dans plusieurs compositions, où les véritables Violettes sont requises, ce qui est un abus, ainsi que l'a fort bien remarqué M. Charas dans sa Pharmacopée in quarto, à la page 334. ainsi on sera donc derechef averti que ces Violettes ne sont point des véritables Violettes seches; mais les fleurs de cette plante, dont cy-dessus est la figure, que les Botanistes appellent: *Viola Tricolor erecta an Jovis Flos Theophrasti B. Pin Viola Martia surrectis Cauliculis Jon. Lob. Esurgens Tricolor Dod.* Et de quelques autres *Viola Pentagonea*. Et en François Pensée, ou menuë Pensée, ou Fleurs de la Trinité, à cause qu'étant en vie elles sont de trois couleurs; sçavoir, violettes, bleuâtres & jaunâtres; & comme ces fleurs sont un succédant que les Apoticairees donnent aux véritables violettes, les Marchands doivent être avertis de n'en plus faire venir, mais de les envoyer avec celles qui ont les fleurs jaunes en Alexandrie d'Egypte, où elles sont assez recherchées des Egyptiens, qui s'en servent bouillies dans de l'eau, qui en font comme une espece de biere, tant pour corriger leur eau, qui n'est pas trop bonne, que parce que leur décoction guérit du mal caduc, & remédie aux maladies du poulmon, & fortifie la poitrine. On pourroit bien s'en servir ici aux mêmes maladies; mais les Apoticairees devroient au lieu de ces violettes, employer dans les compositions où les Violettes de Mars sont requises, de la semence de violettes & non pas ces Violes que nous vendons, n'étant pas des Violettes de Mars.

A l'égard des conserves seches & liquides, & sirop de violettes, je n'en dirai rien. Les Pharmacopées de Boudron & Charas, en traitent assez au long, où le Lecteur pourra avoir recours. Je dirai seulement que comme le sirop violat est un sirop qui n'a que fremi sur le feu, il a assez de peine à se conserver un an; mais pour empêcher que sa couleur ne se perde, & qu'il ne bouille, il le faut mettre comme font la plupart des Confiseurs & Apoticairees, qui sçavent leurs professions, dans des petites cruches, & mettre dessus du sucre en poudre, & les bien boucher, & les ferrer dans des lieux temperez sans les remuer, & par ce moyen quand le sirop a été bien fait, il peut se conserver un an dans une aussi grande beauté comme s'il venoit d'être fait; & je pourrai bien certifier en avoir gardé dix-huit mois. Pour ce qui est des conserves, on y doit prendre garde, sur tout à la seche; car la plupart de celles que les Confiseurs vendent n'est que du sucre, de l'iris, & de l'inde. Le premier pour lui donner l'odeur

de violette, & l'autre pour lui donner la couleur, & ce qui cause cet abus, c'est que la véritable conserve de violette est assez difficile à faire & de peu de garde, & coûte beaucoup plus que cette fausse conserve; & tous ces abus ne proviennent pour la plupart que de l'avarice de ceux qui ont besoin de marchandises, qui ne se soucient pas d'être trompez pourvu qu'ils aient bon marché.

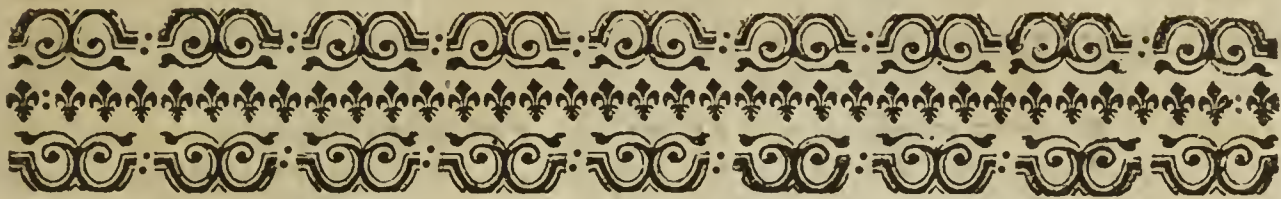
Outre ces fleurs nous vendons les fleurs seches de pavot rouge, de tussilage, de pied de chat, de mille pertuits, de petite centauree, de muguet, que les Latins appellent *Lilium convallium*, ainsi de plusieurs autres.

A Paris nous n'en vendons que très-peu, comme j'ai déjà dit au Livre cy-devant, à cause qu'il y a des Herboristes qui ont soin d'en conserver, tant bien que mal, toute l'année. Je dis tant bien que mal, car nous avons des Herboristes, qui savent autant ce que c'est que des plantes, ny de la maniere dont elles se conservent, comme moi de me vouloir mêler d'une marchandise où je n'entendrois rien, ce qui doit nous obliger & les Apotitaires, d'en prendre soin & d'en conserver toute l'année.

De la Rose de Jerico.

LA Rose de Jericho n'est point une fleur, mais un fort petit arbrisseau qui pousse plusieurs jets à la hauteur d'environ quatre doigts, ligneux, de couleur cendrée, se divisant en grand nombre de rameaux entrelassés les uns dans les autres, & se ramassant vers leur sommet en forme de Globe. Ses feuilles sont longues d'un pouce, ou d'un pouce & demi, larges d'un demi pouce, découpées, veluës; ses fleurs sont petites, blanches, disposées comme en grappe. La semence est ronde, rougeâtre, d'un goût âcre; sa racine est simple, ligneuse, & assez grosse; cette plante est apportée de l'Arabie déserte. Je ne rapporterai point les discours inutiles que l'on a fait avec plaisir au sujet de cette plante, laissant cela aux curieux & n'étant d'aucun usage en Medecine.
In folio, page 189.

Fin des Fleurs.

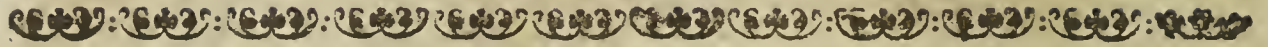


HISTOIRE GENERALE DES DROGUES.

P R E F A C E.

JE Comprendrai dans ce Chapitre tout ce qui peut porter le nom de Fruit, & même tout ce qui sort des Herbes, Arbrisseaux, Sous-Arbrisseaux, & des Arbres immédiatement après les Fleurs. Je comprendrai aussi tout ce qui en sort, soit de leur propre nature, ou par excroissance, comme le Guy au Chesne, l'Agaric à la Melese, & autres semblables. Je traiterai aussi en ce Livre ce que l'on tire des Fruits. On distingue ordinairement les Fruits en deux: Sçavoir, en Fruits à Noyaux, & en fruits à Pepins. On prétend que les Fruits sont composez de trois parties essentielles: Sçavoir, de leur Peau ou Membrane, qui est ce que nous appellons Pelure, de leurs pulpes, ou parinchyme, & de leurs fibres. Il y a des Fruits dont les Pepins sont couverts d'une capsule qui renferme leurs graines, & d'autres qui n'en ont point.





LIVRE SEPTIEME.

DES FRUITS.

Du Poivre. Fig. 140.

LE Poivre blanc est le fruit d'une plante rampante, qui a ses feuilles en tout & par tout semblables à celles de nos groiselles, après lesquelles naissent des petites grappes garnies de grains ronds, verts dans leurs commencemens, & qui étant murs deviennent d'une couleur grisâtre.

Comme la plante du Poivre ne peut se soutenir d'elle-même, les habitans des lieux la plantent au pied de quelques arbres comme des Areca, des Cocos, ou autres arbres de pareille nature; mais comme ce Poivre ne nous vient que fort rarement, c'est pour ce sujet que quantité de personnes assurent qu'il n'y a pas de véritable Poivre blanc, & que ce n'est que du noir écorcé. Mais comme l'on m'a assuré qu'il y en avoit, mais qu'il étoit beaucoup plus rare que le noir, c'est ce qui m'a obligé de rapporter cecy, & d'en avoir fait graver la figure; & preuve qu'il y a des endroits où il se trouve du Poivre blanc naturel, c'est que M. de Flacourt Gouverneur de l'Isle de S. Laurens ou de Madagascar, n'auroit pas mis dans son livre en terme exprès *Lalé vitfic*, c'est le vrai Poivre blanc qui vient sur une rampe, dont la tige & les feuilles sentent tout-à-fait le Poivre. Il y en a une si grande quantité en ce pays, que sans la guerre, & s'il y eût eu un bon établissement de François, l'on eut pû tous les ans avec le tems en charger un grand Navire; car les bois par tout, & à Manghabei, en sont remplis; c'est la pâture des Tourterelles & des ramiers. Il est meur aux mois d'Aouft, Septembre & Octobre. Quoique quelques Auteurs, entre-autres Guillaume Pison, dans son Histoire des Indes, & après lui M. Charas, marquent qu'il n'y a point de Poivre blanc naturel, je ne puis m'empêcher de croire qu'il n'y en ait; car il est impossible que l'on puif-

Poivre Blanc montant sur un Arcaea.



Feuille du Poivre Noir.



Poivre Noir montant sur un Arcaea.

Poivre long des Indes.



Poivre long de l'Amérique.

Meca xuchitl.



Cubebes montant sur un Poirrier de Thovet.



Poivre d'Étiopie.



3. Sortes de Poivre longs des Indes.

se écorcer le Poivre noir, & le rendre aussi égal comme est le Poivre blanc coriandre, que les Hollandois nous envoient. Et de plus, c'est que ce poivre étant cassé on y voit encore sa peau, qui est une marque infailible qu'elle n'a pas été ôtée: & de plus, c'est que si ce Poivre avoit été écorcé, on en trouveroit des grains dont la peau ridée y seroit encore; & la chose est si véritable, que tous les Poivres qui ont été écorcez, & du blanchiment d'Hollande, il s'y en trouve toujourns près d'un tiers de noir qui est encore garni de sa peau ridée.

Quoiqu'il en soit, on doit choisir le Poivre blanc véritable Hollande, le plus gros, le mieux nourri, le plus pesant, le moins rempli de grains noirs & de pousse que faire se pourra, & prendre garde qu'il ne soit pas blanchi; ce qui se connoitra facilement en le frottant dans les mains; car pour le peut qu'il ait été blanchi, sa couleur blanchâtre & farineuse changera en jaune. Et de plus, c'est que sur le Poivre Coriandre non blanchi, il y paroît des petits rayons en forme de côtes, & qu'étant battu la farine en soit belle, & d'un beau gris tirant sur le blanc.

L'usage du Poivre blanc est trop connu pour m'y arrêter.

Nous concassons ou réduisons en poudre grossiere le Poivre blanc coriandre, sur lequel nous y jettons de l'essence d'ambre, & ce Poivre ainsi accommodé est ce que nous appellons Poivre ambré, ou à la Bergerac, qui n'a autre usage que pour les personnes de qualité qui s'en servent. *In folio page 192.*

Poivre ambré ou à la Bergerac.

Il se rencontre au Bresil des Arbres qui portent de petits fruits de la grosseur du Poivre de la Jamaïque, ce qui ne provient que du terroir ou de la nature de l'Arbre. Et comme je n'en ai jamais vû, j'ai jugé à propos de rapporter ce qu'un ami a bien voulu me donner.

Cariophylli Plinii sunt arbores Americanae cauninghae hernandis bacca rotunda, ex fusco nigricantes piperis magnitudine, & forma in summo umbelicae includentes sub tenui pellicula & substantia fungosa binos, acinos, nigros, parvos tenui membrana vestitos saporis & odoris ad Cariophyllos accedentis, sed debilioris alias vocatur amomum.

Cortex hujus arboris in officinis nostris, vocatur Cassia Cariophyllata; tres sunt species hujus arboris, differunt tantum fructicum magnitudine vires easdem habent cum Cariophyllis nimis ejus sunt saporis & odoris. Oleum ex Cariophyllis descendit ad fundum su-

pernatat opt. satum ex his. Putat et Herm. Hos fructus esse verum veterum amomum, & in officinis Germanicis amomum vocatur.

Du Poivre noir. Fig. 140.

LE Poivre noir est le fruit d'une plante aussi rampante, qui a ses feuilles grandes, larges, fort fibreuses, & garnies de sept nerveures fort enfoncées, dont la figure est ci-dessus, qui m'a été donnée par Monsieur de Tournefort.

Les Hollandois & Anglois nous envoient de trois fortes de Poivres noirs, qui ne différent les uns des autres que suivant les endroits où ils ont pris naissance. Le premier & le plus beau est le Malabar; celui d'après est le Jamby, qui approche assez du Malabar; le troisième, qui est un poivre maigre, sec & aride, est le Bilipatham, & quoique ce Bilipatham soit le moindre de tous, il est cependant le plus estimé des Mahometans, parce que plus le Poivre est petit & plus ils en font d'état, & disent pour leur raison, que plus il est petit & plus il y a de grains, & qu'il n'est pas si chaud que le gros poivre, & c'est ce qui fait que les Hollandois apportent fort rarement des Indes du petit Poivre, & ce qui fait encore que les Hollandois peuvent faire meilleur marché du gros Poivre de Malabar, que les autres Nations, c'est qu'ils ne l'achètent jamais argent comptant; mais donnent en troc aux Malavares de leurs marchandises qu'ils ont apporté avec eux, comme du vif-argent, du cinabre entier & broyé, & quelquefois de l'opium & du coton, & quoique les Anglois achètent ce Poivre argent comptant, & qu'ils l'ont à meilleur marché que les Hollandois, ils ne peuvent néanmoins l'établir à si bas prix qu'eux, parce que les Hollandois gagnent ordinairement cent pour cent sur les marchandises qu'ils ont vendues, ce qui est cause que les Anglois ont bien de la peine de donner une balle de Poivre de Malabar sur un lot de Poivre noir, qui est de dix balles, & ce qui fait encore que la plupart des poivres que nous tirons d'Angleterre ne sont jamais si beaux ni si gros que ceux que nous tirons d'Hollande.

On doit choisir le poivre noir le mieux nourri, le moins ridé, le plus pesant, & le plus garni de grains blancs, le moins rempli de pousse qu'il sera possible, & prendre garde que ce ne soit des poivres dont le plus gros en ait été ôté pour en faire du blanc, comme il n'arrive que trop souvent, principalement à présent que

quelques Marchands, qu'il n'est pas besoin de nommer, se sont amusez d'en blanchir, tant en Hollande, qu'à Roüen, & à Paris; mais cette fourberie sera facile à connoître, parce que le poivre noir qui a été échaudé, & dont les gros grains en ont été retirez, au lieu d'aller au fond de l'eau, nage dessus, & qu'en le pressant entre ses mains, il s'écrase facilement.

Comme la plus grande partie du poivre, tant blanc que noir, se vend battu, on ne le doit acheter que d'honnêtes Marchands, parce que tout le poivre que ces coureurs vendent, n'est autre chose pour le poivre blanc, que des épices d'Auvergne blanche, ou bien du poivre noir qu'ils auront blanchi avec du ris battu, & le noir n'est que de la pousse, ou de la croute de pain, ou des épices d'Auvergne grises, ou maniguette, & c'est pour ce sujet que ces Affronteurs établissent leur poivre à quinze & vingt sols par livre de meilleur marché qu'ils ne leur coûtent, à prendre les balles entieres, & ainsi font tort aux honnêtes gens qui ne peuvent se résoudre à de telles tromperies.

Le poivre noir n'a pas d'autre usage que le blanc, il est aussi d'usage en Medecine, à cause qu'il est chaud, dessicatif, incisif, attenuant, aperitif, stomachal, & febrifuge, donné dans l'eau de vie avant l'accès des fièvres intermittentes. On l'employe pour remettre l'aluette, & il entre aussi dans plusieurs compositions chaudes, comme la Theriaque & autres.

A l'égard de la pousse & grabeau de poivre, je n'en dirai rien, étant incapable d'entrer dans le corps humain, aussi-bien que les épices d'Auvergne, qui ne devroient avoir d'autres usages que d'être jettées au vent, & punir ceux qui les vendent ou employent, étant la plus pernicieuse & dangereuse drogue que nous ayons.

Et de plus, c'est que ces Epices d'Auvergne & Pousse de Poivre, sont la cause qu'il ne se débite pas à Paris mille balles de Poivre par an qui s'y consommeroient, si on ne faisoit point venir ces détestables marchandises; à quoi Messieurs les Fermiers Generaux devroient prendre garde pour deux raisons. La premiere, pour l'utilité publique. La deuxieme, pour la perte qu'ils font, à quoi ils pourroient remedier facilement, en faisant cribler le poivre en entrant en France, & en faisant condamner à de grosses amendes ceux qui font venir & qui vendent, ou qui employent ces sortes de marchandises, & en faisant interdire du négoce tous ceux qui font pour compte d'amis, c'est-à-dire, qui font les-gros Marchands & n'ont rien à eux; & ce sont ces Commissionnaires qui causent tout ce

désordre, recevant toutes sortes de marchandises, & le plus souvent n'en connoissent pas une : par ce moyen trompent le public, & empêchent quantité d'honnêtes Marchands, qui ne veulent pas violer le serment qu'ils ont fait à Dieu, lorsqu'ils ont été reçus Marchands, d'entreprendre de faire du négoce par le bon marché qu'ils font de la marchandise qui ne leur appartient pas, en étant quittes pour envoyer des certificats faux ou véritables à ceux à qui elle appartient, signé de deux Marchands de leurs trempes, & du prix qu'ils ont vendu la marchandise: ainsi si ces faux Marchands étoient interdits, il n'y auroit pas tant de Marchands ruinez, & l'on ne verroit pas tant de banqueroutes que l'on en voit; & même on leur feroit plaisir en deux manieres. La premiere, parce qu'ils ne tromperoient personne. Et la deuxieme, c'est qu'ils ne seroient pas contraints le plus souvent, d'accommoder leurs affaires, en ce qu'ils sont obligez, pour avoir de la marchandise, d'accepter des Lettres de Change; & quand ce vient l'écheance, il faut avoir recours aux Banquiers, ou aux Echevins de Jerusalem, ou sinon il faut qu'ils fassent banqueroute, étant la plûpart des gens qui n'ont que leurs réceptions, & si encore la doivent-ils le plus souvent. Voilà de la maniere qu'une grande partie du négoce se mene presentement à Paris, à quoi Messieurs les Magistrats & les Gardes de notre Profession sont exhortez de vouloir remedier. Je ne parle point des autres Villes de France, pour ne pas sçavoir comment ils se comportent. *In-fol. p. 194.*

Des Epices fines. Fig. 140.

Les Epices fines sont un mélange de plusieurs aromats mêlez ensemble, & pour obvier aux abus qui se glissent dans la composition de ce mélange, j'ai jugé à propos de donner la recette de celles qui ont toujours été bien reçues, & desquelles les Chaircutiers se trouvent bien.

Prenez Poivre noir d'Hollande	cinq livres.
Girofle sec	une livre & demie.
Muscade	une livre & demie.
Gingembre sec & nouveau	douze livres & demie.

Anis vert & Coriandre, de chacun trois quarterons, le tout pulvérisé à part, & passé par un tamis de crin fin, & ensuite mêlé ensemble, & garder dans des vaisseaux bien bouchez pour le besoin.

Il y a ici à remarquer que la plûpart de ceux qui font les quatre

Epices, employent au lieu de Poivre, de la pousse de poivre; au lieu du girofle, du poivre de la Jamaïque, ou du Capelet; au lieu de muscade, du Costus blanc, ou bien d'une certaine écorce, dont je n'ai pu sçavoir ce que c'est, sinon qu'elle vient des Isles, qu'elle est si semblable à la canelle matte, qu'il est impossible d'en pouvoir faire la difference; mais au goût elle est tout-à-fait differente, en ce que cette écorce inconnuë a le goût du Saxafras, du Galanga minor, & du girofle mêlé ensemble, & ceux qui la vendent l'appellent bois de canelle, canelle giroflée, ou bois girofle, & disent que c'est l'écorce de l'arbre des giroffes; ce qui est faux: mais pour mon particulier je crois que c'est l'écorce de quelques especes de Saxafras. On ne doit néanmoins pas faire fond sur ce que je dis, n'en étant pas certain. Et pour du gingembre, ils ne leur donnent point de Substitut, étant à trop bon marché, mais employent tout celui qu'ils peuvent trouver qui est carié. En un mot, plutôt propre à jetter au feu, que d'être employé, & disent que c'est qu'il est plus facile à mettre en poudre. *In folio*, page 195.

Ecorce in-
connuë.

Des Cubebes. Fig. 140.

Les Cubebes, Poivre à queuë, ou musqué, sont des petits fruits si semblables au Poivre noir, que si ce n'étoit leur petite queuë, & qu'ils sont tant soit peu plus gris que le Poivre, il n'y auroit personne qui en pût faire la difference.

Ce fruit naît aussi sur une plante rampante, dont les feuilles sont languettes & étroites, après lesquelles naissent des grappes qui sont chargées de ce fruit, où ils y sont attachez par le moyen d'une petite queuë. L'Isle de Java, de Mascaregne & de Bourbon, produisent quantité de Cubebes.

On les doit choisir grosses, bien nourries, les moins ridées que faire se pourra.

Les Cubebes sont quelque peu usitées en Medecine, à cause de leur agréable goût, sur-tout quand elles sont tenuës dans la bouche sans les mâcher; ainsi usitées, sont admirables pour rendre l'haleine agréable, & pour aider à la digestion. *In folio*, page 195.

Du Poivre de Thevet, Fig. 140.

LE Poivre de Thevet est un petit fruit rond de la grosseur du Poivre blanc, d'une couleur rougeâtre, à un des bouts il y a comme une petite couronne; mais comme ce Poivre n'est d'aucun

usage, à cause de sa rareté, c'est ce qui fait que je n'en dirai rien, me contentant de dire qu'il est d'un goût aromatique & fort agréable. L'arbre qui les porte est à la figure du Poivre.

Les Hollandois ont aussi donné le nom d'Amomi au Poivre ci-dessus, tant à cause de la ressemblance qu'il a avec le Poivre de la Jamaïque, que parce qu'il a presque son même goût. Et à cause qu'il est comme rond, & qu'il a le goût du girofle, on lui a donné le nom de petit girofle rond, pour le différencier d'avec les noix de Girofle, ou de Madagascar, & l'on s'en sert aux mêmes usages, c'est-à-dire comme du girofle ordinaire. *In fol. p. 195.*

Du Poivre long. Fig. 140.

LE Poivre long est le fruit d'une plante, tout-à-fait semblable à celle que produit le Poivre noir, à la réserve qu'elle ne grimpe pas si haut, en ce qu'elle vient ordinairement en forme d'arbrisseau, & se soutient d'elle-même, parce qu'elle a ordinairement un gros tronc, & en ce que ses feuilles en sont plus minces & plus vertes, & ont la queue moins longue.

Le Poivre long des Indes Orientales, qui est celui que nous vendons ordinairement, est un fruit de la grosseur & longueur du doigt d'un enfant. Ce n'est à proprement parler, qu'un amas de petits grains, tirant tant soit peu sur le rouge par-dessus, & noirâtre au-dedans. Dans chacun de ces petits grains il y a une espèce d'amande ou poudre blanche, d'un goût chaud & piquant, & ils sont si bien unis ensemble, que l'on ne les peut séparer qu'en les cassant, & tout cet amas forme un fruit de la grosseur & longueur ci-dessus.

Les Hollandois & Anglois nous envoient quantité de ce Poivre, qui pour être de la qualité requise, doit être nouveau, bien nourri, gros, pesant, mal-aisé à rompre, le moins carié & le moins rempli de terre ou de pousse qu'il se pourra, à quoi il est assez sujet.

Le Poivre long est quelque peu usité dans la Médecine, en ce qu'il entre dans plusieurs compositions galéniques, & même dans la Theriaque, où il n'a besoin d'autres préparations, que d'être choisi comme ci-dessus, & d'être frotté d'un linge rude, pour lui ôter la terre qu'il peut y avoir. Quelques-uns l'ordonnent pris en poudre dans un bouillon, la pesanteur d'un gros, & pour faire venir le lait aux Nourrices. *In fol. p. 196.*

Du Poivre long de l'Amérique. Fig. 140.

IL se trouve aux Isles de l'Amérique un arbrisseau qui a ses feuilles assez semblables à celles du Plantin, qui produit un fruit d'environ un pied de long, au rapport de Nicolas Monard. Ce fruit est composé de plusieurs petits grains, à l'entour d'une queue longue & entassée par ordre, & s'entretouchent l'un l'autre, & forment ensemble la figure du Poivre long. Le même Monard dit, que ce fruit étant frais, il est verd; mais le Soleil le fait meurir & devenir noir, & qu'il a plus d'acrimonie que le Poivre long des Indes Orientales.

Ce Poivre long de l'Amérique est ce que les Américains appellent *Mecaxuchit*, & duquel ils se servent pour mettre dans le Chocolat. Apparemment que l'Auteur du Livre du Thé, Café & Chocolat, n'a jamais entendu parler de ce fruit; car il n'en fait aucune mention. Mecaxuchit.

Ce Poivre long est suivant les apparences celui que le R. Pere Plumier entend sous le nom de *Saururus Botryitis major*, *Arborescent foliis plantagineis*, qui signifie, grande queue de lézard, arbre à grappes & à feuilles de Plantin. Ce R. Pere marque, que ce Poivre long est un fruit ou plutôt une grappe, d'un demi pied de long, & de quatre à cinq lignes d'épaisseur dans le bas; elle se retreffit au bout, & elle est chargée de quantité de grains de la grosseur presque de ceux de la moutarde, qui sont noirs dans leur commencement, & noirs & mols dans leur maturité, d'un goût chaud & piquant. Ce même Pere dit, que ce Poivre est beaucoup en usage par ces Insulaires, aussi-bien que la racine de sa plante, pour se guerir d'une maladie qu'ils appellent, Mal d'Estomach. Il marque de plus, qu'il se trouve de plusieurs especes de cette plante dans les Isles, qui ne different que par la grandeur des feuilles; mais comme cela seroit trop long à décrire, je renvoye le Lecteur au Livre qu'il en a fait depuis peu, où il en traite fort amplement. *In fol. p. 197.*

Du Poivre long noir. Fig. 140.

Outre les deux Poivres longs noirs, dont je viens de parler, nous en vendons, quoique rarement, un troisième sous le nom de Poivre long noir, ou de poivre d'Ethiopie, ou

des Maures , ou de grain de Zelim. Ce Poivre est le fruit d'une tige rampante , qui ne produit ni feuilles ni fleurs ; mais seulement cinq ou six têtes de la grosseur du bout du pouce , dures & à demi rondes , d'où sortent plusieurs gouffes de la longueur du petit doigt , & de la grosseur d'une plume à écrire , brune au dessus & jaunâtre dedans. Ces gouffes sont divisées par nœuds , & dans chaque nœud , il s'y trouve une petite fève noire dessus & rougeâtre dedans , sans presque aucun goût ni odeur. Ce qui ne ressemble pas à sa gouffe , qui est d'un goût chaud , âcre , piquant & assez aromatique , sur-tout quand on l'a tenu quelque tems dans la bouche : & à cause de cette grande acrimonie , les Ethiopiens s'en servent pour guérir du mal de dent , comme nous faisons ici de la Pirette.

Comme ce Poivre est peu connu & fort rare en France , c'est pour ce sujet que je n'en parlerai pas plus au long. *In fol. p. 197.*

Du Poivre de Guinée. Fig. 140.

LE Poivre de Guinée , ou Corail de Jardin , que les Américains appellent Poivre de Mexique , de Tabaco , de Brésil , d'Espagne , Poivre long des Indes rouges , Chilli , Axi , ou Carive , & de nous Poivre de France , Piment , ou Poivre de l'Amérique , est un Poivre rouge , dont il y en a de trois sortes ; sçavoir , le premier que nous vendons , qui vient en gouffe de la grosseur & longueur du pouce.

Le second , qui est plus menu , & qui vient presque en forme de fesselle , & comme relevé en bosses.

Et le troisième est le plus petit , qui est presque tout rond. Toutes ces trois sortes de Poivres étant attachés à la plante sont verts dans leur commencement , jaunes dans leur milieu & rouges sur la fin.

De ces trois sortes de Poivres , nous n'en vendons que la première espèce , en ce que les autres sont trop âcres , ce qui fait qu'il n'y a que les Sauvages qui s'en servent , en étant fort amateurs.

Le Poivre de Guinée que nous vendons vient du Languedoc , sur-tout des Villages auprès de Nîmes , où il s'en cultive beaucoup ; & cette plante est présentement si commune , que nous avons fort peu de Jardins où il n'y en ait , & même qui ne servent de parure sur plusieurs boutiques.

L'usage de ce Poivre est pour les Vinaigriers, qui s'en servent pour faire du vinaigre, & qui, pour être de la qualité requise, doit être nouveau, en belles gouffes, seches, entieres & bien rouges.

Quelques-uns confisent ce Poivre au sucre, & s'en servent à porter sur mer. Les Siamois mangent ce Poivre tout crud comme nous faisons ici les Raves. *In folio*, page 198.

Du Girofle. Fig. 141.

LE Girofle est, à proprement parler, la fleur endurcie de certains arbres, qui ont toujours été fort communs dans les Isles des Moluques; mais depuis quelques années les Hollandois ne pouvant empêcher les Anglois, les Portugais & Nous d'y aller, & d'en apporter du Girofle, ils se sont avisez pour se conserver & se rendre seuls les maîtres de cette marchandise, d'en arracher tous les arbres, & de les transporter dans l'Isle de Ternate, & par ce moyen il faut que les autres Nations achètent d'eux le Girofle, n'en pouvant avoir d'ailleurs.

A l'égard de la feuille de l'arbre portant le Girofle, la figure que j'ay fait graver, a été tirée d'après l'Original, que M. de Tournefort a entre ses mains. Il a de plus la racine, la tige & les feuilles, dont la figure est marquée A, qui est venue de deux Giroffes qui ont été semés, & qui en peu de tems ont produit cette petite racine, tige & feuille telle qu'elle est représentée.

Lorsque le Girofle commence à paroître, il est d'un blanc verdâtre, ensuite roussâtre, & à mesure qu'il meurit il brunit, & sans que cette couleur lui vienne d'avoir été trempé dans l'eau de la mer, & avoir été seché au feu, comme quelques Auteurs le marquent; car les Hollandois, ou les Insulaires, ne font autre préparation au Girofle, sinon qu'après l'avoir fait tomber de l'arbre avec des perches, ils le font secher au Soleil en pleine campagne, & ensuite l'enferment & le gardent. Comme il est impossible qu'il ne reste quelques Giroffes sur les arbres quand la recolte en est faite, ils deviennent de la grosseur du pouce, & il s'y trouve une gomme dure & noire, d'une agréable odeur, & d'un goût fort aromatique. Je n'en ai jamais vû de si gros, mais seulement de la grosseur du bout du petit doigt. Nous en trouvons quelquefois parmi le Girofle, mais assez rarement, parce que les Hollandois les vendent séparément sous le nom de Clou

Clou Ma-
trix.
Antolfe de
Girofle.

matrix ; ou de Mere de Girofle , & ces gros Girofles font connus en Medecine sous le nom Latin *Antolfe* ; mais le peu d'usage qu'ils ont en France , fait que les Apoticaire ne se font pas une affaire de leur supposer le Girofle ordinaire , quoiqu'il seroit beaucoup plus à propos de les employer où ils sont requis , que de se servir des autres , puisqu'ils se trouvent remplis d'une gomme extrêmement odorante & aromatique , & doiés de très-grandes proprietéz , ce qui ne se rencontre pas dans les Girofles ordinaires.

On a remarqué que là où croissent les arbres portant le Girofle , aucun arbre ou plante n'y peut profiter , à cause que la grande chaleur de ces arbres dévore toute l'humidité radicale de la terre qui les environne. On a remarqué aussi qu'il n'y a point d'arbres dans tout le monde qui rendent une odeur si suave que les Girofles , lorsqu'ils commencent à paroître.

On doit choisir le Girofle bien nourri , sec , facile à casser ; piquant les doigts quand on le manie , d'un rouge tanné , le plus garni de son fust , à qui quelques-uns ont donné mal à propos le nom d'Antolfe. J'entends par fust la petite tête qui se trouve au haut des Girofles , qui est fort tendre , & d'une couleur d'un tanné clair , & qui étant mise dans la bouche , ait un goût chaud , piquant , & aromatique , & rejeter ceux qui sont maigres , noirâtres , molasses , & sans presque aucun goût ni odeur. On prendra garde aussi que ceux qui sont de la bonne qualité ne soient mêlés de Girofle , dont la teinture ou l'huile en ait été tirée , parce qu'il s'en trouve qui en sont si chargez , qu'il y a plus de la moitié de ces méchants Girofles ; ce qui n'est pas d'une petite conséquence , étant une marchandise assez chere. Je ne m'arrêterai point à vouloir décrire une infinité de friponneries que quelques-uns font sur cette marchandise , parce que toutes ces malversations seroient trop difficiles à décider , & que je les pourrois apprendre à ceux qui ne le sçavent pas , puisqu'il sera facile à connoître par les marques ci-dessus le bon d'avec le mauvais , & pour plus grande sûreté , on le doit acheter , tant qu'on pourra , de gens incapables de frauder la marchandise , & de ne pas s'attacher au bon marché.

L'usage du Girofle est d'être cordial , stomachal , cephalique. Mais son plus grand usage est pour les Cuisines , & entre dans plusieurs compositions ; son excellente vertu & son agréable odeur , lui ont fait donner rang dans les remedes cordiaux.

Les Hollandois confisent le Girofle étant encore vert , & ils en font une très-bonne confiture , dont ils se servent , tant pour porter sur mer , que pour plusieurs vieillards , qui s'en servent pour se rétablir la chaleur naturelle. Ce Girofle doit être tendre , d'un goût chaud & agréable , & qu'il ne soit point trop chargé de sirop , en ce qu'il est bien moins estimé que le fruit , & qu'il y en ait seulement pour le conserver.

Girofle
confit.

Les Hollandois tirent par le moyen de la distillation de ce fruit une huile , qui étant nouvelle , est d'un blanc doré , & qui rougit à mesure qu'elle vieillit. Cette huile pour être parfaite , doit être de la couleur ci-dessus , grasse , & nageante sur l'eau , la plus forte & pénétrante au goût qu'il sera possible , & qui ait de plus l'odeur & la saveur du Girofle. On doit encore être soigneux de n'acheter cette huile que d'honnêtes gens , par les divers mélanges que l'on y peut faire , ce qui sera assez difficile à connoître , à cause de la forte odeur de cette huile.

Huile de
Girofle.

On peut tirer du Girofle une huile blanche , par le moyen du feu , d'un verre à boire , & du cul d'une balance , comme il est marqué dans M. Lemery ; mais le jeu n'en vaudroit pas la chandelle , tant par la longueur de tems qu'elle est à faire , que parce qu'elle reviendrait au double de celle que nous tirons d'Hollande , & si elle n'est pas meilleure.

L'huile de Girofle est fort en usage par les Parfumeurs , elle est quelque peu d'usage en Médecine , parce qu'elle est souveraine pour les fièvres malignes , la peste , & autres maladies de cette nature , pour fortifier la poitrine , & pour guérir les maux de dents. La doze est depuis deux à trois gouttes dans des liqueurs convenables. On peut encore s'en servir en forme d'Epithème , trempée dans un morceau d'écarlatte , & appliquée sur la région ombilical , pour les maladies ci-dessus.

A l'égard du Girofle en poudre ; on ne doit pas être moins soigneux de l'acheter d'honnêtes gens , & ne pas s'attacher au bon marché , puisqu'il est facile d'y mêler de cette écorce , que nous appellons mal-à-propos bois de Girofle , parce qu'elle en approche du goût & de l'odeur , & que ceux qui font ce mélange se fondent sur l'autorité de certains Auteurs , qui ont écrit , que le Girofle avait son écorce de la figure de la Cannelle , & le goût du Girofle ; ce qui est bien éloigné de la vérité , ainsi que je l'ai fait voir au Chapitre de la Cannelle giroflée. *In folio* , p. 200.

Du Girofle Royal. Fig. 141.

Oltre le Girofle ci-dessus décrit, l'on trouve en Hollande, mais fort rarement, un petit fruit de la figure & grosseur d'un grain d'orge, qui a à ses extrémités une pointe, & qui sont attachez cinq ou six ensemble à une petite branche, si bien qu'ils forment ensemble une manière de petite couronne.

Ce fruit est d'une couleur de fer, & a le même goût & l'odeur du Girofle ordinaire. L'arbre qui le porte est unique au monde, & ne se trouve qu'au milieu de l'Isle de Massia, aux Indes Orientales, où il est appelé des habitans de l'Isle *Thinca-Radoi*, qui signifie Girofle Royal. Ce fruit est tellement reveré du Roy de l'Isle, qu'il le fait garder par ses Soldats, afin que personne n'en ait que lui. On prétend aussi que lorsque cet arbre est chargé de ses fruits, les autres arbres s'inclinent devant lui comme pour lui rendre hommage, & pour lui faire honneur, & que les fleurs des arbres du Girofle ordinaire tombent quand les siennes commencent à paroître. Les Indiens enfilent ce fruit, & en font des chapelets qu'ils portent sur eux, à cause de leur agréable odeur.

J'ay jugé à propos de rapporter ce que dit Guillaume Pison dans son Histoire des Indes, où j'ai pris la figure représentée ci-dessus.

Cariophyllus Regius fructus est, à nemine, quod sciam, hætenus descriptus, florem potius quam fructum figurâ referens, longitudine est grani hordei, ejusdemque ferme latitudinis, oblongus, angulosus, sex vel octo cuspidibus alternatim à lateribus erumpentibus, & in summitate quasi coronam constituentibus, colore ferrugineo, odore Cariophyllorum aromaticorum, sapore acri & plane Cariophyllaceo. Pro-
Thinca Ra- *venit in insulâ Macciam Indiæ Orientis ab incolis vocatur THINCA*
doi. *RADOI, quod exponunt Cariophyllus Regius.*

Magno in pretio apud Indos sunt hi Cariophylli, & ad nos raro deferuntur. Unicam saltem ferunt esse hujus fructus arborem in tota India in medio dictæ insulæ sitam. Flores ubi producit hæc arbor, decidunt flores reliquarum arborum, quæ communes ferunt Cariophyllos. Arborea etiam reliquæ versus hanc se incurvant honorem, quasi deferentes, ut aiunt qui viderunt. Rex Insulæ Satellitibus hanc arborem stipat, quamdiu fructum fert, ne quis præter ipsum eo gaudere possit. Hæc ex ore ejus qui in Insula fuit, & arborem se vidisse testatur; quæ si vera,



Giroffla Royal .

Geroffle

A



Muscade Mâle .

*Muscade
d'ou est sortit
Cette Tige et
deux Feuilles*



*Muscade
vert de M*

Muscade Femelle .

mira. Fructus filo per longitudinem trajicere solent, ut armillarum loco, ob odoris gratiam, in brachiis gestentur. In folio, page 201.

Il faut pour voir la véritable figure du Girofle, Royal voir celle de l'argent vif, au commencement de ce Tome.

De la Muscade. Fig. 142.

LA Muscade, ou Noix Aromatique, que les Latins appellent *Nux Moscata, myristica*, ou *Aromatica*, est à proprement parler l'amande d'un fruit de la grosseur de nos noix vertes, que nous distinguons en deux; sçavoir, en muscades mâles ou longues, ou en muscades femelles, ou rondes, ou ordinaires.

Muscade
mâle & fe-
melle.

Fig. 142.

L'arbre qui porte les Muscades est de la grandeur du Pêcher, & a ses feuilles à peu près de même, au raport de Dalechamp, à la reserve qu'elles sont plus courtes & plus étroites, après lesquelles naît un fruit de la grosseur des Noix, ou des Abricots. Cet arbre, selon Monsieur Tavernier, ne se plante point; mais il naît par le moyen de certains oiseaux qui viennent des Isles devers le midy, qui avalent les Muscades toutes entieres, & les rendent de même sans les avoir digéré, & que ces Noix étant alors couvertes d'une matiere visqueuse & gluante, & venant à tomber à terre, elles prennent racines, & produisent un arbre qui ne viendroit pas si on le plantoit de la maniere des autres.

La Muscade est aussi une marchandise dont il n'y a que les Hollandois qui en soient les maîtres, parce qu'il n'y a gueres que les Isles de Nero, de Lontour, de Pouleay, de Rosgain, de Poleron, de Granapuis, & de l'Isle Dame, dans la grande Isle de Banda, dans l'Asie, & non pas dans les Indes Occidentales, ainsi qu'un nouvel Auteur le dit; & il est remarquable, que si peu de terroir puisse fournir à tout l'Univers des Muscades. Ce qui ne sera pas difficile à croire, quand on sçaura que ces Isles sont si peuplées de Muscadiers, que c'est une chose presque incroyable. Et de plus, c'est que ces Isles sont sur un Climat si bon, que ces arbres sont toujours chargez de fleurs & de fruits, & que la recolte s'en fait trois fois l'année; sçavoir, en Avril, en Août, & en Decembre. Celles d'Avril sont beaucoup plus estimées que celles qui ont été cueillies en Août & en Decembre, & ce Climat est si temperé, que les hommes y vivent jusqu'à six vingt ans, & n'ont autre souci que de boire, de manger, de dormir, & se promener, pendant que les femmes s'occupent à séparer le brou

des Muscades, de faire sécher le Macis, & de casser les coques dans quoi sont les Muscades; étant la principale Marchandise du pays, & presque tout ce qu'ils ont pour vivre.

Fig. 142. Les Muscades que nous vendons ne sont donc à proprement parler que l'amande de ces fruits, qui sont couvertes d'une coque dure, mince, & noirâtre. Dessus cette coque il s'y trouve une enveloppe qui ne couvre en partie que la coque qui est mince & rougeâtre, d'une odeur suave & d'un goût aromatique, qui est ce que nous appellons Macis, & du vulgaire, quoique mal à propos, fleur de Muscade. Après le Macis il y a le brou, qui est vert, qui n'est d'aucun usage, ainsi l'on peut remarquer par ce que je viens de dire, que la Muscade a trois enveloppes ou couvertures; sçavoir, la Coque le Macis, & le Brou, & non deux, comme un Auteur nouveau le marque; & la chose est si réelle, que pour le peu que l'on se donne la peine de couper une Muscade confite en deux, l'on y trouvera les trois parties que je viens de décrire.

Macis.

Muscades
Sauvages
ou Mâles.

Azerbes.

Les arbres qui portent les Muscades femelles, ou ordinaires, ne viennent que dans les lieux cultivez, & ceux qui portent les Muscades longues, viennent dans les bois & forêts, c'est ce qui fait que les Hollandois appellent ces Muscades, Muscades mâles ou sauvages; mais comme elles sont peu usitées à cause qu'elles sont presque sans aucun goût ny odeur, ainsi dénuées de vertu; c'est le sujet pourquoi nous n'en voyons que très-rarement. Ces Muscades mâles étoient appellées de nos anciens Azerbes.

Pour ce qui est des Muscades ordinaires, on les doit choisir en forte, c'est-à-dire telles qu'elles viennent d'Hollande, bien fleuries, pesantes, unies, d'un gris blanchâtre au dessus, d'une belle marbrure, rougeâtre en dedans, accompagnées d'une humeur grasse & onctueuse, qui sont les marques de leur nouveauté, & qu'étant rapées soient d'une odeur suave, & mises dans la bouche, ayent un goût chaud, piquant, & aromatique. A l'égard du petit trou qui se rencontre assez ordinairement aux Muscades, c'est une erreur populaire de croire que cela lui diminue sa qualité; car il n'y a point de Muscade où il n'y ait ce petit trou, en ce qu'aussi-tôt que la petite peau, qui en est comme le germe, en est levée, l'on découvre ce petit trou.

L'usage des Muscades est si connu, qu'il est inutile de m'y arrêter; je dirai seulement, qu'elle est quelque peu usitée en Médecine, & qu'étant mise en poudre avec du sucre, on en fait une
poudre

poudre qui est admirable, prise dans du vin chaud, pour guérir le rhume qui vient de cause froide, & l'on a donné à cette poudre le nom de Poudre Duc; la dose ordinaire est sur une livre de sucre, deux onces de Muscades, quelques-uns y ajoutent de la Cannelle. Les habitans de l'Isle de Banda confisent ces Muscades étant encore vertes; elles nous sont apportées par les Hollandois, quelquefois avec du Sirop, & quelquefois aussi sans Sirop, mais souspoudrées de sucre en poudre.

Poudre
Duc.
Muscades
confites.

Ces Muscades confites sont une des meilleures confitures que nous ayons, étant fort propres pour fortifier l'estomach, & pour rétablir la chaleur naturelle des vieillards; mais leur principal usage est pour porter sur mer, particulièrement par les Septentrionaux qui sont fort amateurs de ces sortes de confitures; elles doivent être les plus grosses, les plus nouvelles que faire se pourra, ne sentant ny l'aigre ni le moisi.

A l'égard de l'huile de Muscade que nous faisons venir d'Hollande, je dirai que l'on la doit rejeter, n'étant presque que du beure frais, c'est ce qui fait que les Apoticaire, ou autres personnes qui en auront besoin, feront beaucoup mieux de la faire eux-mêmes que d'acheter celle que nous vendons, & que nous faisons venir d'Hollande, & par ce moyen ils seront assurés d'avoir de la véritable huile de Muscade, & elle ne leur reviendra pas à un écu par livre davantage.

Huile de
Muscade
par expres-
sion.

La véritable huile de Muscade doit être épaisse, d'un jaune doré, d'une odeur suave & aromatique, & d'un goût chaud & piquant.

La maniere de faire cette huile est fort facile, n'y ayant qu'à pulveriser grossièrement les Muscades, & les mettre dans un tamis de crin sur une bassine d'eau bouillante, & couvrir le tamis d'une toile de crin double & d'un plat, & lorsque le cul du plat aura été chauffé par la vapeur de l'eau bouillante, on renversera le tamis sur le plat, & avec toutes les diligences possibles, on prendra les quatre coins de la toile que l'on nouera avec une corde le plus fort qu'il se pourra, & ayant mis ces Muscades ainsi échauffées dans une presse entre deux plaques chaudes, & presser ensuite le plus également & le plus vite que l'on pourra, il en découlera une huile dorée qui se congelera à mesure qu'elle tombera dans le plat. On peut tirer par la distillation des Muscades une huile claire & fort odorante, qui a les mêmes qualités que celle qui a été faite par expression, mais elle revient à beaucoup plus.

Huile de
Muscades
par distilla-
tion.

L'une & l'autre huile de Muscade font doiées de très-grandes propriétés, tant prises interieurement qu'exterieurement, étant fort stomachales. La dose est depuis quatre grains jusqu'à douze, dans des liqueurs appropriées; on l'applique encore en forme d'épithême, comme la précédente, pour les crudités destomachs, coliques venteuses & autres.

Pour ce qui est du Macis, qui est l'enveloppe de l'écorce, qui renferme la Muscade, on le doit choisir en larges feuilles, le plus haut en couleur, & le moins rempli de menu que faire se pourra, & qu'il soit d'un goût fort chaud & fort aromatique. Quelques-uns assurent que le Macis étant nouveau, & tout fraîchement découvert de son brou, est rouge comme de l'écarlatte, & qu'à mesure qu'il vieillit sa couleur se perd, & devient tout blanc.

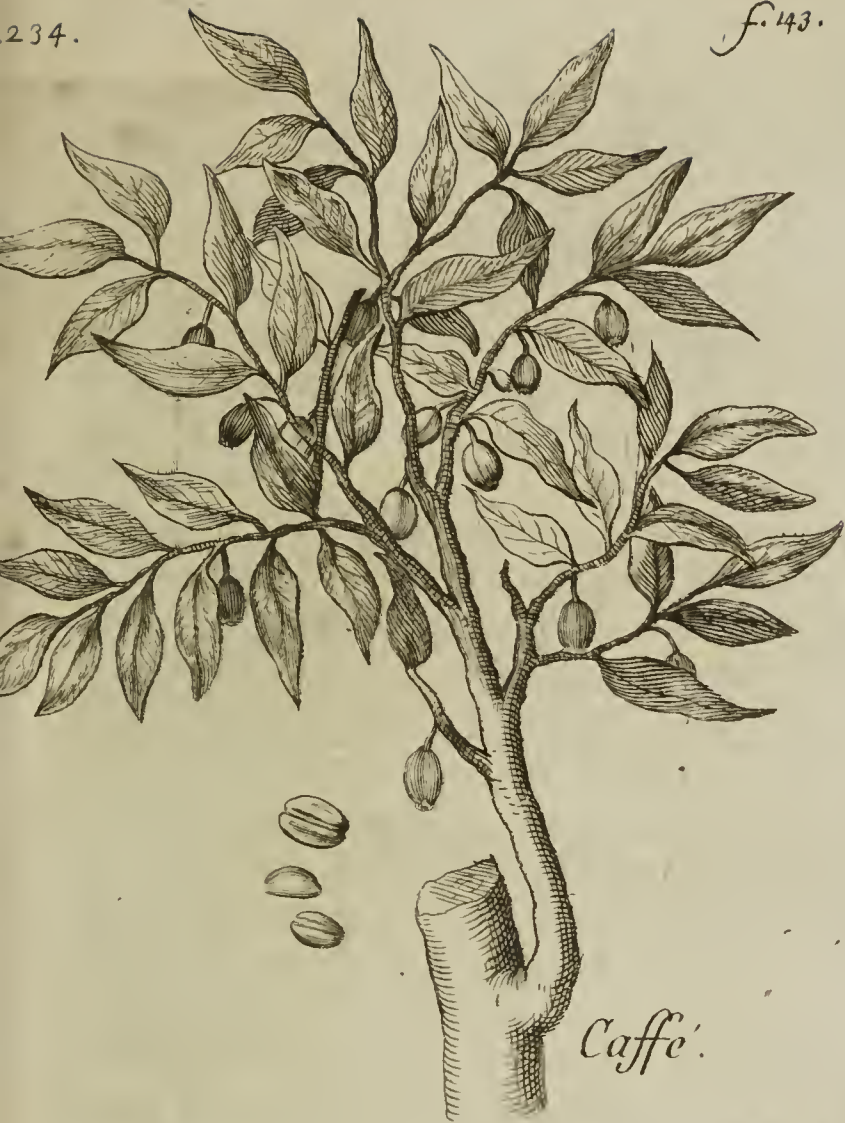
Huile de
Macis.

On peut tirer du Macis une huile par expression, comme de la Muscade, on en peut tirer aussi une par la distillation; mais comme ces deux huiles reviennent à beaucoup plus que celles des Muscades, c'est le sujet pour lequel on n'en fait que très-peu, quoique ces deux sortes d'huiles soient doiées de grandes propriétés.

A l'égard de l'écorce du tronc, & des branches du Muscadier, le peu qui s'en consomme ne merite pas d'en parler, à cause qu'elle ne nous est apportée que fort rarement, & à cause de la grande ressemblance qu'elle a avec le Costus blanc, & qu'elle en a à peu près le goût. Quelques-uns vendent ce Costus au lieu de l'écorce de l'arbre des muscades, à quoi il faut prendre garde. *In folio*, page 204.

Du Caffé. Fig. 143.

LE Caffé, Coffé, Coffi, Cahué, Chaube; Caoua, Buna, Bonca, Bonco, Bunnu, Bon, Ban, ou Elkarie, est, suivant un auteur nouveau, le fruit d'une plante dont la tige ressemble à celle de nos feves domestiques; mais comme c'est une personne sur qui je ne puis faire fonds, j'ay mieux aimé m'en tenir à ce qu'en a écrit Bauhin, Auteur celebre, & reçu de tout ce qu'il y a d'habiles gens, qui dit que le bon est le fruit d'un arbre dont la semence nous est apportée de l'Arabie heureuse, & que l'arbre est semblable au Fusin, ou Bonnet de Prêtre, & que ses feuilles sont épaisses & toujours vertes, dont j'ay fait graver



Caffé.

Gros et petit Caraque.



Cacaos.

Gros et Petit Cacaos des Isles.



Vanilles.

Vanilles entier.

la figure d'après lui , à laquelle j'ay néanmoins fait ajoûter la figure du Caffé telle qu'il sort de l'arbre.

Du Caffé en coque ayant été semé par un particulier dans un Village à six lieux de Paris , appelé les Roches en Gatinois , a poussé des feuilles toutes semblables à nos petites Fèves blanches d'Aricot , mais malheureusement la racine ayant été mangée par des Taupes , a été la cause que ce particulier n'a pas réussi dans son dessein.

Le Caffé est une espece de Fève qui croît dans l'Arabie près la Mecque. Sa forme est ovale , & sa grosseur égale à celle des Olives ordinaires. Le débit en est si grand en Turquie , que le seul impôt que le Grand-Seigneur y a mis monte à une somme considerable. On en fait un breuvage dont on se sert présentement communément en Europe. Les Arabes font cette décoction de deux façons , ou avec la peau ou écorce de ladite graine , ou avec la graine même. Celle qui est faite avec la graine seule ou noyau , n'est pas si efficace que celle qui est faite avec l'écorce , & ils remarquent que de ces deux sucçs differens , l'un rafraîchi & l'autre échauffe. Ils font rôtir ce fruit au feu , le mettent en poudre & le laissent infuser dans l'eau pendant un jour. Les Turcs font bouillir l'eau , & après y jettent la poudre & font reboüillir le tout jusqu'à ce qu'il n'y ait plus d'amertume , qui s'y trouveroit toujours sans une parfaite coction. Ceux qui veulent en user plus délicieusement mêlent avec cette poudre quantité de Sucre , de Cannelle , & un peu de Girofle , ce qui lui donne une pointe agréable , & le rend beaucoup plus nourrissant. Son usage n'est pas moins fréquent dans la Turquie que celui du vin dans nos Cabarets. Les plus pauvres en boivent pour le moins deux ou trois fois tous les jours , c'est une des choses qu'un mari est obligé de fournir à sa femme en ce pays-là.

On croit communément que cette boisson échauffe & fortifie l'estomach , que c'est un puissant remede pour guérir les obstructions des entrailles & pour les humeurs froides , du foye & de la ratte , & les experiences qu'on en a fait en Angleterre , en Suede , en Danemarc , font connoître que le Caffé n'est pas moins utile dans les cathares & fluxions qui tombent sur la poitrine , dans les suppressions des mois & d'urine , dans l'ébullition de sang , & dans l'abattement des forces , que contre les vents , l'hydropisie & l'abondance de la bile , la corruption du sang & la perte de l'appetit.

M. Willis l'estime surtout pour la vertu qu'il a de guérir les maux de tête, & il s'en est servi si souvent & avec tant de succès, qu'il avouë qu'il n'employe plus d'autre remède pour ces sortes de maladies. Il abbat les vapeurs qui montent au cerveau, & supplée si bien au sommeil, qu'en en prenant un verre tous les soirs, on peut veiller plusieurs nuits de suite sans en être incommodé. M. Willis attribue tous ces effets merveilleux à la faculté de ce fruit, dont l'écorce est chaude au premier degré, & sèche au second. Le noyau en est temperé, il dessèche pourtant toujours, & c'est de-là que vient cette grande maigreur dans laquelle tombent ceux qui en prennent avec excès. Mais si l'excès en est vicieux, l'expérience fait voir que cette boisson prise le matin à jeun avec un peu de sucre & bien à propos, est très-utile à la santé.

On doit choisir le Caffé verdâtre, nouveau, ne sentant le moisi, d'un grain de moyenne grosseur, ce qui lui a fait donner le nom de Caffé de la petite épinoche, le moins rempli de grains, tel qu'il sort de l'arbre, ou de coques vuides. En un mot, le mieux mondé & le moins rempli de grains de Caffé secs & arides, qu'il sera possible.

A l'égard de ceux qui en feront venir de Marseille, ou qui en acheteront des balles entières, ils prendront garde que le cul des balles n'ait été motillé, en ce que dès que cette marchandise a souffert, elle se gâte & corrompt le reste de la balle, à quoi l'on doit bien prendre garde.

Le Caffé n'a autre usage qu'après avoir été brûlé, pour faire une boisson avec de l'eau & du sucre, & cette boisson a plus ou moins de propriété, suivant que ceux qui le consomment l'aiment.

Outre la grande consommation que l'on fait du Caffé pour le brûler, l'on s'est avisé pendant quelque tems de le faire bouillir, & de le manger en guise de poids : ce qui est bien contraire à ce qu'en a dit l'Auteur du Traité du Thé, du Caffé & Chocolat, qui dit, à la page 91. de son Livre, en ces termes : A l'égard de la graine du Caffé, elle a tant de solidité qu'on ne peut ni l'amolir, ni la cuire, soit en la faisant tremper, soit en la faisant bouillir dans l'eau : ce qui est faux, ainsi que l'expérience nous le montre, à moins que le Caffé n'ait changé de nature depuis l'année 1687. qu'il a fait son Livre.

A l'égard du choix du Caffé brûlé & en poudre, la connois-

fance en est assez difficile, parce que les uns le brûlent plus, les autres moins : ainsi la meilleure connoissance que j'en puis donner, c'est de l'acheter d'honnêtes gens, & qu'il soit le plus nouveau préparé qu'il sera possible ; car on prétend que le Caffé étant vieux préparé, qu'il est évanté & qu'il a perdu de sa force. Le Caffé a été mis en parti. *In folio*, page 205.

Du Cacaos. Fig. 144.

LE Cacaos est le fruit d'un arbre qui croît aux Indes, de la grandeur de l'Oranger, ayant ses feuilles un peu plus longues & plus pointuës. Sa fleur est grande, de couleur jaune ; elle laisse en tombant des filamens longs, lanugineux, verts, desquels se forment des fruits pointus, jaunes, qui atteignent en croissant & en meurissant la grosseur des Melons : chaque fruit contient vingt ou trente amandes grosses comme des Pistaches ; on en trouve même qui en contiennent jusqu'à quatre-vingt. Elles sont couvertes chacune d'une pellicule jaunâtre, laquelle étant séparée, il paroît une substance tendre qui se divise en plusieurs particules inégales, huileuses, nourrissantes, laissant quelque âcreté à la bouche.

M. Wormes, dans son Livre, à la page 191. fait mention qu'il y a quatre sortes d'arbres qui portent le Cacaos, dont le premier & le second sont appellés *Cacahuaquahuitl*. Le troisième, *Xuchicacahuaquahuitl*. Le quatrième, *Tlacacahuaquahuitl*. Ce qui se rapporte assez aux quatre sortes de Cacaos que nous vendons, qui viennent assurément de differens arbres, dont le premier & le meilleur est appellé gros & petit Caraque, à cause de la Province de Nicaragua, d'où ces sortes de Cacaos nous sont apportés. Le troisième & le quatrième, sont appellés gros & petit Cacaos des Isles, parce qu'il vient des Isles de l'Amérique, & de Saint Domingue. Le plus estimé de ces quatre sortes de Cacaos, est le gros Caraque, principalement pour la composition du Chocolat, qui est son principal usage ; car pour le peu qu'il s'en mange tel qu'il nous vient, cela ne merite pas la peine d'en parler. Ce Cacaos pour être de la bonne qualité, doit être gros, pesant, nouveau, noirâtre au-dessus, & d'un rouge foncé au-dedans, d'un bon goût, ne sentant point le moisi. Et le petit Caraque, le plus approchant des qualités du gros qu'il sera possible ; il fortifie l'estomach & la poitrine, il provoque l'urine, & calme la toux.

Cacaos
Caraqe &
des Isles.
Fig. 144.

A l'égard du Cacaos des Isles, sur tout le gros, plus il approche des qualitez du gros Caraque, plus il est estimé. Pour ce qui est du petit, il est très-peu en usage, à cause de sa méchante qualité, & que le Chocolat qui en est fait, ne vaut rien du tout, comme il se verra par la suite.

Quelques Auteurs disent, que le Cacaos est si en usage dans le Mexique, qu'il est la principale boisson des habitans du pays, & que même il sert pour donner l'aumône aux pauvres. Outre le Cacaos ordinaire, on nous en envoie des Isles de tout grillé, & mis en pains de différentes grosseurs.

Cacaos en
pain.

Huile de
Cacaos.

On tire du Cacaos comme des bayes de laurier, une huile épaisse, blanche, & semblable à de la graisse, d'une odeur & d'un goût de Cacaos; elle sert de pommade pour polir la peau. Si on la garde long-tems sans la remuer, elle devient dure comme du suif. Elle est fortifiante & resolutive, on en applique sur la region de l'estomach, quand il est trop débile. *In folio, page 206.*

Du Chocolat.

Nous vendons de plusieurs sortes de Chocolat, qui ne diffèrent que suivant leur beauté & bonté, & suivant les drogues dont il est composé, & les pays où il a été fabriqué. Le meilleur Chocolat & le plus beau, est celui que nous faisons, ou faisons faire à Paris, sur tout quand il a été fait avec le gros Caraque, & que l'on y a employé de beau Sucre, de bonne Cannelle, & de belles & bonnes Vanilles. En un mot, quand il sort des mains d'un honnête homme, qui le sçait bien préparer, & que l'on n'y plaint point l'argent; car c'est une chose impossible de donner de bon Chocolat à bon marché, ainsi que le font la plûpart de ceux qui établissent des Chocolats à des prix si médiocres, que le beau sucre coûte presque autant que leur Chocolat. Ainsi on sera donc averti de ne point user de tous ces Chocolats des Indes, ou d'Espagne, de Portugal & de Saint Malo, dont les deux premiers ont toujours passé pour être les meilleurs; mais présentement, on doit être sûr qu'il n'y a point de Villes au monde où l'on fasse mieux le Chocolat qu'à Paris. Je n'ai pas jugé à propos d'en mettre ici la composition, puisqu'il y a des Livres imprimez qui en font mention, où l'on trouvera les diverses manieres de composer le Chocolat, où un chacun prendra celle qui lui conviendra le mieux. On sera ce-

pendant averti de ne point s'entêter à vouloir avoir de la Fleur d'Orejevalle, comme le marque le Sieur Blegny dans son Livre, parce que c'est une drogue que je crois être imaginaire, m'ayant été impossible de sçavoir ce que ce pouvoit être, quelque diligence que j'aye faite. Et le Sieur Blegny, qui se dit Auteur de ce petit Livre, dont j'ai parlé ci-devant, a raison de dire, qu'il ne s'en trouve point chez les Droguistes; car lui-même ne m'en a sçû rendre raison. Quand je lui ai demandé en présence d'un honnête homme, ce que c'étoit que la Fleur d'Orejevalle, il m'a dit, que s'il la fait entrer dans la composition du Chocolat Ameriquain ou Indien, qu'il faut qu'il l'ait vû dans quelques Livres. A l'égard de l'Achiotl, ce n'est autre chose que ce que nous appellons Rocou, qui ne se fait pas comme le dit cet Auteur; mais comme il se verra ci-après à son lieu & place, & s'il avoit sçû que l'Achiotl eût été le Rocou, il y a très-peu d'Epiciers qui ne lui en eussent donné, & n'auroit pas mis dans son Livre, qu'il ne s'en trouve point chez les Droguistes.

A l'égard des Noisettes Indiennes, ou Ameriquaines, je ne sçai ce qu'il entend par-là, & je n'ai tenu compte de lui demander, de peur qu'il ne me fit pareille réponse, que celle qu'il me fit au sujet de la Fleur d'Orejevale. Je dirai cependant que nous vendons sous les noms de Noix d'Inde, les Cocos, les Areca, les Muscades mâles & femelles. Je ne veux néanmoins pas dire, que ce soit les amandes des Cocos, qui entrent dans la composition de ce Chocolat, n'en étant pas certain. *In fol. page 207.*

Des Vanilles. Fig. 145.

Les Vanilles, suivant le Sieur F. Rousseau, sont des gouffes d'environ un demi pied de long, & de la grosseur du petit doigt d'un enfant; qui pendent à une plante de douze à quinze pieds de haut, & qui se rament comme nos aricots; c'est pourquoi elles sont le plus souvent le long des murailles, ou au pied de quelques arbres, ou de quelques échaldas, ou autres choses semblables où elles se soustiennent. La tige des Vanilles est ronde & disposée par nœuds, comme unecanne à sucre; de chaque nœud il sort des feuilles larges, épaisses, & de la longueur du doigt, qui sont vertes, aussi bien que la tige, & ressemblent assez à celles du grand Plantin, après lesquelles sortent des gouffes vertes au commencement, jaunâtres dans la suite, & qui brunissent à mesure qu'elles meu-

rissent. Lorsqu'elles sont meures, les Mexiquains, ceux de Gattimalo & de saint Domingue, les cueillent, les lient par les bouts, & les mettent à l'ombre pour les faire sécher. Lorsqu'elles sont séches, & en état d'être gardées, ils les frottent avec de l'huile, pour empêcher qu'elles ne se séchent trop, & qu'elles ne se brisent, & ensuite ils les mettent par paquets de cinquante, de cent, ou de cent cinquante, pour nous les envoyer. Cependant il y en a d'autres, qui plus soigneux du gain que de leur conscience, les laissent sur la plante jusqu'à ce qu'elles crevent par leur trop grande maturité; mais auparavant ils ont mis dessous la plante des petits gobelets de terre, pour en recevoir un baume noir & odorant qui en découle, & lorsqu'il n'en découle plus rien, ils cueillent les gouffes, & y mettent à la place du baume, des petits bâtons, ou autres choses semblables, les recourent, & les mettent par paquets, & dans un état semblable à celles que j'ai dit ci-dessus; c'est ce qui fait que l'on en rencontre quelquefois qui sont recoufues, & qui sont séches & de nul effet.

Fig. 145.

Les grands Seigneurs du Mexique sont fort amateurs de ces plantes, tant à cause de l'odeur agréable de leurs gouffes, que parce qu'ils en mettent quantité dans leur Chocolat. Et les autres en font volontiers le commerce, à cause du gros profit qu'ils en tirent. Ce sont les Espagnols qui nous envoient cette riche marchandise, à qui ils ont donné le nom de *Vanilla*, qui signifie en Espagnol, petite Guêne; parce que ces gouffes sont faites en guênes. Elles sont d'un goût & d'une odeur fort agréable.

On choisira les Vanilles bien nourries, grosses, longues, nouvelles, pesantes, non ridées, ni frottées de baumes, & qu'elles n'ayent point été mises dans un lieu humide, en ce que pour être bonnes, elles doivent être grasses & fort souples, accompagnées d'une agréable odeur, prenant aussi garde qu'elles soient égales; parce que souvent le milieu des paquets, n'est rempli que de Vanilles, petites & séches, & de nulle odeur, & que la graine du dedans, qui est extrêmement petite, soit noire & luisante.

Les Vanilles sont fort en usage en France, pour mettre dans la composition du Chocolat, & d'autres s'en servent pour parfumer le tabac. On prétend que prises intérieurement, elles sont très-convenables dans la suppression des menstruës, les fluxions de cerveau, qu'elles aident à la digestion, fortifient l'estomach, & dissipent les vents.

Quand



Anacarde dans sa Gousse.



Quand on laisse meurir la Vanille trop long-tems sur la plante sans la cuëillir, elle crève, & il en distille une petite quantité de liqueur balsamique, noire & odorante, qui se forme en baume; on a soin de la ramasser dans de petits vases de terre, qu'on place sous les gouffes; mais elle ne vient pas jusqu'à nous; soit que les Espagnols se la réservent, soit qu'elle ne se conserve pas dans le transport. *In fol. p. 208.*

Baume de
Vanilles

Des Acajoux. Fig. 146.

Les Acajoux, ou Cajoux, ou Anacardes Antartiques, sont des fruits, ou pour mieux dire, les semences d'un fruit jaune, tirant sur le rouge, de la grosseur d'une poire de Magdeleine, ou d'une Orange. L'arbre qui porte ces fruits, suivant la Lettre du Sieur François Rousseau, est de cinq à six pieds de haut, garni de feüilles, d'un vert jaunâtre, & à peu près de la figure du Lierre. Il a ses fleurs fort petites, par touffes, de couleur incarnat, d'où sort ce fruit jaune dont j'ai parlé ci-dessus, au bas duquel sont attachez ses autres fruits ou semences, de la grosseur des châtaignes, en forme de rognons, & de couleur d'olive, sur tout lorsqu'ils sont nouveaux: il se trouve une amande blanche dedans, laquelle après l'avoir passée par le feu, comme nous faisons ici les marons, est un agréable manger. Il se rencontre aussi dans ces Acajoux tout autour de l'amande, une huile noire caustique, qui est un bon remede pour guérir les corps des pieds, & pour ôter les tâches de rouffeur du visage. On tire cette huile en mettant les Acajoux coupez par la moitié sur un charbon de feu.

Huile dA-
cajoux.

Les Americains coupent le fruit jaune par tranches, & le mangent avec du sucre, comme nous faisons ici le citron, tant pour leur réjoüir le cœur, que pour se rafraîchir, à cause que ce fruit est rempli d'une eau d'un assez bon goût.

On choisira les Acajoux gros, nouveaux, de couleur d'olive, l'amande blanche, qui sont les veritables marques de leur nouveauté, & non de couleur de châtaigne, qui est une marque de leur maturité & vieillesse. Ce fruit n'a point d'autre usage en France, que pour la guérison des corps des pieds. *In fol. p. 209.*

Des Anacardes. Fig. 146.

LEs Anacardes, sont une espèce de fèves, qui nous sont apportées des grandes Indes.

L'arbre qui porte les Anacardes, a ses feuilles verdâtres, & à demi rondes, après lesquelles sortent des gouffes de la figure de celles de nos grosses fèves, dans lesquelles il se trouve ordinairement deux Anacardes, lesquelles étant à demi mûres, sont de couleur de Caffé brûlé, & deviennent d'un noir luisant en mûrissant.

On choisira les Anacardes grosses, bien nourries, nouvelles, sèches, & dont l'amande soit blanche.

On prétend que ces fruits verts sont un dangereux poison, au contraire des secs, qui après avoir été préparés dans le vinaigre, sont un bon purgatif, ce qui ne se doit pas faire néanmoins sans l'avis d'un habile Médecin.

Huile d'Anacardes.

Il se trouve dans les Anacardes une huile, comme dans les Acajoux, que l'on dit avoir la même propriété.

Les Apoticairens en font un miel, qu'ils appellent Anacardin.
In fol. p. 210.

Des Jujubes. Fig. 147.

LEs Jujubes sont les fruits d'un arbre qui a l'écorce comme la vigne, rude, raboteuse, & crevassée; il est à peu près de la grandeur d'un Prunier. Ses branches sont dures. Ses feuilles sont oblongues, & légèrement dentelées sur les bords. Ses fleurs sont pâles ou herbeuses. Elles sont à cinq feuilles, disposées en roses autour d'une rosette. Ses fruits succèdent à ses fleurs. Ils ont la figure d'une olive; ils sont verts dans le commencement, puis en mûrissant, ils deviennent blancs; enfin ils prennent une couleur rouge. Ses racines sont fortes & profondes.

Cet arbre croît par tout dans les pays un peu chauds, comme en Languedoc, en Provence, & dans les Isles d'Hieres.

On choisira les Jujubes nouvelles, grosses, bien nourries, charnuës, & de la bonne sorte, qu'elles aient été bien séchées, afin qu'elles se puissent garder au moins deux années, à quoi doivent prendre garde ceux qui en font venir des caisses entières, parce que si elles ont été renfermées trop tôt, elles s'échauffent, se

pourrissent, ou se noircissent. On doit prendre garde aussi qu'elles n'aient été mouillées en venant, ou qu'elles n'aient été renfermées dans un lieu humide ; & ceux qui auront beaucoup de cette marchandise, auront soin d'y regarder souvent, sur-tout quand ces fruits n'ont pas été bien séchez, ou qu'ils ont été cueillis trop mûrs ; car sans un soin particulier, on est en risque de tout perdre. Quand on verra qu'ils commenceront à s'échauffer, on les déballera au plutôt pour les étendre sur le plancher, pendant un jour ou deux, ou l'on s'en défera à quelque prix que ce soit, principalement sur la fin de l'Eté, & lorsque l'on sçait que la recolte en doit être bonne ; & il arrive quelquefois que la recolte n'en étant pas abondante, elles deviennent rares & augmentent de prix considérablement dans l'arrière-saison.

On fera encore averti de ne point déballer les caisses lorsqu'elles ont été bien séchées, & qu'elles sont bien conditionnées, parce qu'elles se conservent beaucoup mieux quand elles n'ont point été mises à l'air, & qu'elles ont été ferrées dans un lieu temperé.

Les Jujubes sont stomacales, pectorales, & diuretiques, employées dans les maladies de la poitrine & du poulmon, & dans la toux, comme aussi dans les ptisannes pectorales. La dose est suivant la volonté du Medecin & le cas de la maladie ; mais l'usage ordinaire est depuis demi once jusqu'à une, sur chaque pinte d'eau, accompagnée des autres ingrediens pectoreaux. L'on fera averti de couper ce fruit en deux ou trois, avant de le mettre dans ladite ptisanne, pour en faciliter la coction. Elles entrent encore dans quelques compositions galeniques, comme électuaires, après en avoir tiré la pulpe, & quelques sirops de pareille nature. *In folio,*
page 211.

Des Sebestes. Fig. 148.

Les Sebestes sont des fruits noirâtres, qui nous sont apportez par Marseille, des environs de Seide au Levant.

L'arbre qui les porte est de la hauteur de nos arbres fruitiers, qui a son écorce blanche, & ses feuilles vertes, & semblables à celles du prunier, excepté qu'elles sont un peu plus rondes. Ses fleurs sont blanchâtres, en forme d'étoile, d'où sort un fruit de la grosseur du bout du petit doigt, & il est attaché à la branche par ce petit calice blanc que nous lui voyons.

On choisira les Sebestes nouvelles, bien nourries, charnuës,

d'un brun noirâtre au-dessus , garnies de leurs bonnets blancs ; qui est la marque essentielle de leur nouveauté , & qu'elles n'ont point été lavées ni frottées. La chair en doit être douce , visqueuse , d'un brun rougeâtre & molace , & il faut rejeter celles qui sont d'un noir luisant , qui sont enflées , & dont la plupart des bonnets sont ôtez , qui est une marque qu'elles ont été relavées , aussi-bien que celles qui sont dures , petites & rougeâtres.

Les Sebestes sont émolliantes , adoucissantes & pectorales , employées aux mêmes usages que les Jujubes , & entrent dans plusieurs ptisannes de pareille nature.

Les personnes qui ont la poitrine délicate , se purgent doucement avec la décoction d'une once ou deux de Sebestes , la manne & la casse , dans une chopine d'eau.

La maniere de conserver les Sebestes , est toute semblable à celle que j'ai expliquée en parlant des Jujubes , & leurs qualitez se rapportent tellement , qu'elles ne s'employent guères l'une sans l'autre. Les Egyptiens tirent de ces fruits une gluë , qui est appelée , Gluë d'Alexandrie. Mais comme cette gluë ne vient pas jusqu'ici , nous nous servons de celle qui se fait en divers endroits de France , comme en Normandie , & vers Orleans. Cette gluë se fait , en mettant l'écorce tendre & verte du milieu du grand Houx , dans des tonneaux , pourrir à la cave , & ensuite on la bat dedans des mortiers , jusqu'à ce que le tout soit réduit en pâte , & après l'avoir bien maniée & lavée dans l'eau , on la met dans des barils , pour l'envoyer en differens endroits.

Gluë d'Alexandrie.

Gluë ordinaire.

Le choix de la gluë est d'être verdâtre , la moins puante & la moins remplie d'eau que faire se pourra.

L'usage de la gluë , après avoir été maniée avec de l'huile , est pour prendre des Oyseaux , ou autres animaux de pareille nature. La gluë peut se conserver long-tems dans la cave , pourvû qu'il y ait toujours de l'eau dessus. *In fol. p. 212.*

Des Dattes. Fig. 149.

LES Dattes sont des fruits dont nous en vendons de trois sortes. Les meilleurs viennent & croissent dans le Royaume de Tunis. Il en vient aussi de Salé , mais elles sont maigres & seches , & different beaucoup de celles de Tunis , qui sont grasses & charnuës. On nous en apporte encore de Provence , qui sont d'une très-belle vente , étant grosses , charnuës , blondes au

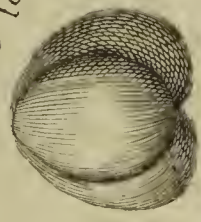
p. 244. Fruit du Palmier
de l'Isle de Ceylan.



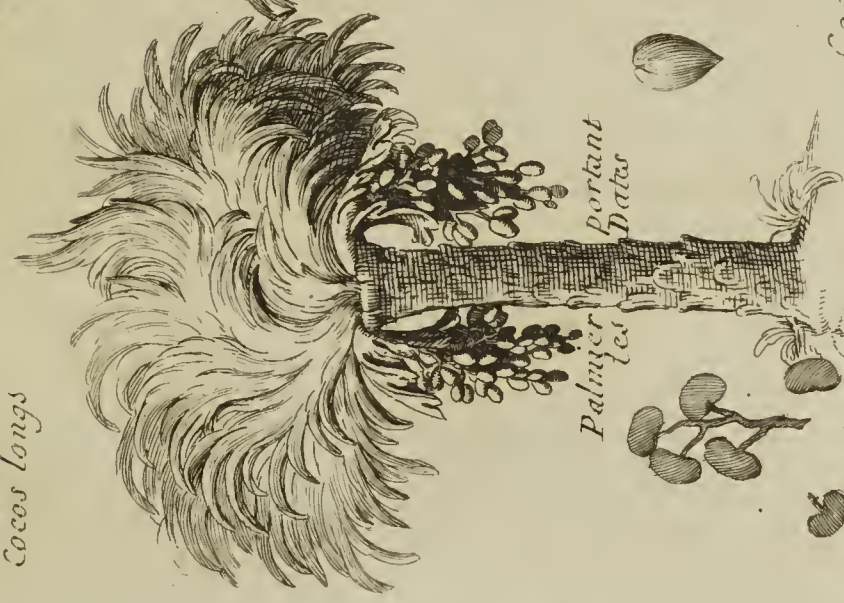
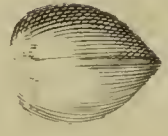
Cocos longs



gros Cocos dans
leurs enveloppes



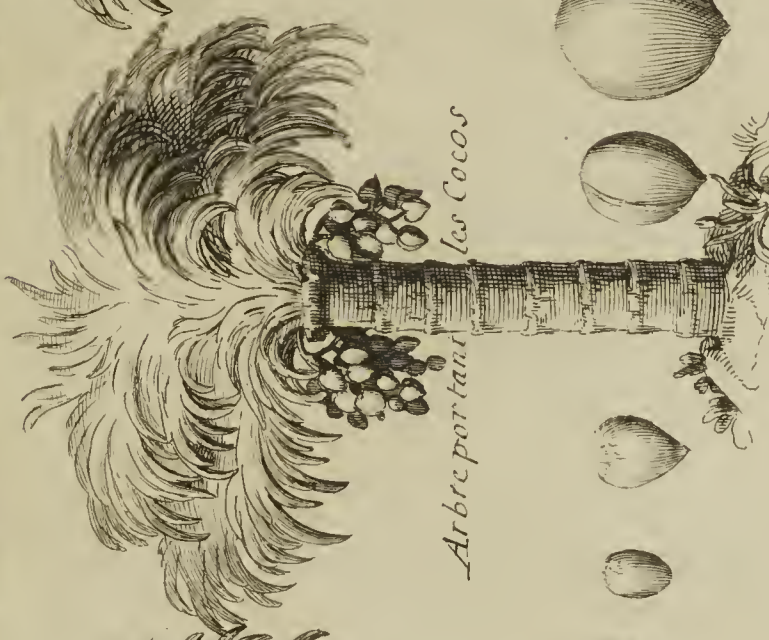
Noix de Maldive. f. 149.
Noix romique.



Palmier
portant
Dates



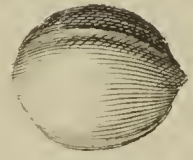
Coque de levant



Arbre portant
les Cocos



Cocos de divers
gros hors de leurs enveloppes



Palmier
de fruits de quel
huile de Palme



Fagara

dessus & blanches en dedans ; mais pour le peu qu'elles soient gardées , les vers s'y mettent ; & elles se rident & se sechent d'une maniere qu'elles sont indignes d'entrer dans le corps humain, ce qui cause une grosse perte à ceux qui en sont chargez.

L'arbre qui les porte est le Palmier, & cet arbre est si connu de tout le monde qu'il est inutile de m'y arrêter, aussi-bien qu'à la fable que l'on en dit : Que la Palme femelle ne raporte point que le mâle ne soit vis-à-vis, & que les feuilles ne se touchent. Ce qui n'a gueres de rapport, puisqu'il y a quantité de Palmiers chargez de Dattes, qui sont seuls parmi la campagne.

On choisira les Dattes nouvelles, bien nourries, charnuës, d'un jaune doré au dessus, blanche au dedans, d'un goût doux, sucré & fort agréable. Celles de Tunis sont beaucoup meilleures & plus de garde, que celles de Salé & de Provence, comme j'ay déjà dit.

Le Palmier est astringeant en toutes ses parties ; les Dattes fraiches resserrent plus que celles qui sont gardées : Elles font mal à la tête & enyvrent. L'usage des seches est bon dans les viandes à ceux qui crachent le sang, à la dissenterie & aux vomissemens. On en fait aussi des ptisannes pectorales avec les Jujubes & les Sebestes. Le Diaphænicum qu'on fait de Dattes purge les flegmes & la colere ; les noyaux de Dattes sont astringeans & ferment les pores du corps.

Le fruit du Palmier paroît fade au goût, d'abord qu'on en mange ; mais dans la suite on le trouve si agréable, qu'on ne peut s'en rassasier ; il ne nourrit pas beaucoup ; il est bon aux chaleurs de la vessie & du Poulmon, quoique d'ailleurs il provoque l'urine & incite à la Luxure. Il lâche le ventre, mais si on en mange trop, il nuit à l'estomach & opile le foie ; pour le corriger il faut user après d'eau miellée ou du Gingembre vert. *In folio*, page 213.

De l'Huile de Palme.

L'Huile de Palme, ou Huile du Senega, ou Punicin, est une liqueur onctueuse, & épaisse comme du beure, d'un jaune doré, d'une odeur de violette, ou d'iris, principalement quand elle est nouvelle & véritable.

Cette huile est tirée par décoction ou par expression, de l'a-

mande d'un fruit gros comme un œuf , qui naît avec plusieurs autres en maniere de bouquets enfermés ensemble dans une grande gouffe.

L'arbre qui les porte est une espece de Palmier , qui croît communément en Afrique , surtout au Senega & au Bresil.

Les Africains tirent cette Huile de la même maniere que l'on fait l'Huile des bayes de Laurier , à Calvisson en Languedoc , & ils s'en servent pour manger comme nous faisons ici du beure. A l'égard de celle qui est vieille faite , ils la brûlent à la lampe.

On choisira l'Huile de Palme nouvelle, d'une bonne odeur, d'un goût doux , & aussi agréable que le meilleur beure frais que nous ayons, & la plus haute en couleur qu'il se pourra; car aussi-tôt qu'elle commence à vieillir, elle se rancit & devient blanche. La couleur blanche qu'elle acquiert en vieillissant , a donné occasion à quelques-uns de croire qu'il y avoit de l'huile de Palme blanche. On prendra garde que ce ne soit une composition de cire , d'huile d'Olive , d'Iris en poudre , & de Terra Merita , comme il n'arrive que trop souvent à de certains Marchands qu'il n'est pas besoin de nommer , qui sçavent très-bien la contrefaire ; mais la tromperie sera facile à connoître , parce que la véritable Huile de Palme , perd bien-tôt sa couleur si elle est exposée à l'air ; ce qui n'arrive pas à celle qui est contrefaite. Et de plus , c'est que la véritable huile de Palme étant devenuë blanche par succession de temps , reprend sa couleur naturelle en la faisant refondre sur un petit feu , ce qui n'arrive pas à celle qui est mixtionnée & contrefaite.

On se sert de cette Huile en France pour adoucir les goûtes , & les rhumatismes, pour fortifier les nerfs , pour attenuer les humeurs froides , exterieurement appliquée. *In folio , page 214.*

Des Cocos. Fig. 149.

Les Cocos sont des fruits de diverses grosseurs & figures , tels que je les ay fait graver sur les Originaux que j'ay dans mes mains. Ces Cocos sont propres pour faire plusieurs Ouvrages , comme pour faire des Tasses , des Chapelets , des Tabatieres , ainsi du reste. L'endroit de l'Europe où se travaillent mieux ces sortes de fruits , aussi-bien que l'Yvoire , est à Dieppe. Je ne m'arrêterai point à vouloir décrire les arbres qui les portent , je dirai seulement que ce sont de differens Pal-

miers ; & comme il y a quantité d'Auteurs qui en traitent , c'est ce qui fait que je n'en dirai rien. Les Cocos dont nous faisons un négoce considérable sont les moyens , qui viennent des Isles des Antilles , à cause qu'ils servent à faire des tabatieres & des chapelets. Pour ce qui est des gros Cocos, leur utilité est si grande dans l'Afrique, dans l'Arabie, & en quantité d'autres endroits , qu'ils nourrissent eux seuls plus de deux cens millions d'ames. Le dessus , qui est comme de la filasse, sert à faire des toiles & des cordages. La cocque sert à faire des tasses, des cueilleres, & autres ustenciles. La sciure sert à faire de l'encre. L'amande , pour en tirer une huile , & la liqueur qui se trouve dedans lorsqu'ils sont nouveaux , sert à nourrir & à élever les petits enfans , & désalterer les grandes personnes , étant une liqueur douce & fort agréable. En un mot , c'est le fruit à noyau le plus gros & le plus nécessaire qu'il y ait au monde , & duquel l'histoire seroit si longue, qu'il y en auroit assez pour faire un cahier entier.

Outre ces Cocos, il y en a encore une autre sorte , mais beaucoup plus rare , qui est ce que Jean Bauhin appelle *Nux Indica ad venena celebrata* : sive *coccus de Maladiva*. J'en ay un qui ne differe des autres cocos , qu'en ce qu'il est plus long, plus pointu & que sa cocque est plus brune. Ses hautes propriétés sont cause qu'ils sont extrêmement rares & cheres. La moëlle de ces Cocos desséchée est estimée par les habitans des Isles un grand remede pour resister au venin , pour la colique , pour la paralysie , pour l'épilepsie , pour les maladies des nerfs ; elle provoque doucement à vomir. On fait aussi boire de l'eau qui a été gardée dans ces noix , où l'on ajoute un peu de moëlle. Voyez Dalechamp qui en traite plus au long. *In folio* , page 215.

Des Noix Vomiques. Fig. 149.

LEs Noix Vomiques sont des Noyaux ronds & plats , de la grandeur & figure représentées à l'Estampe des Dattes, veloutées, & d'un gris de souris par-dessus , qui étant coupées, sont d'une couleur de corne , & fenduës en deux sont de diverses couleurs , s'en trouvant de jaunes , de blanches , de brunes, ainsi du reste. Ces Noix sont , suivant le rapport de quelques personnes , les Noyaux d'un fruit de la grosseur de nos pommes de Rainettes , qui croissent sur une grande plante dans

plusieurs endroits de l'Égypte, d'où nous viennent les Noix Vomiques que nous vendons. Quelques soins que j'aye pris, il m'a été impossible d'en sçavoir davantage; néanmoins une personne de probité m'a bien voulu gratifier d'une Relation Latine touchant les Noix Vomiques, dont ci-après est la teneur, qu'il m'a assuré avoir copiée sur des Manuscrits faits par M. Paul Hermance, Medecin Botaniste de Leyde en Hollande, un des plus habiles hommes de son siècle, & témoin oculaire. Cette Relation a beaucoup de conformité à ce que je viens de dire, à la réserve qu'il dit qu'elles croissent dans l'Isle de Ceylan. Cela ne diffère en rien, parce que cela n'empêche pas qu'il n'en vienne d'Égypte; car chacun sçait qu'un fruit peut venir en divers endroits. Il dit aussi, qu'il y a une autre espèce de Noix Vomiques qui viennent de l'Isle de Timor, & que les fruits en sont quatre fois plus petits que ceux de l'Isle de Ceylan, & que la plante est appelée Bois de Coulevrée, ainsi qu'il suit.

Lignum Colubrinum est arboris Timorensis radix lignosa, brachium crassa, sub cortice ex fusco ferruginea, subinde maculis citreis notata includens materiam solidam, densam & ponderosam, saporis amarissimi, odoris nullius.

Nota generica est, esse arborem Flor. Pentapet. herbaceis nuciferam nudeis orbiculatis pluribus mucagine involutis. Nascitur in insula Timorensi nuces ejus, vulgò vocantur nuces vomicae, minores incluse sunt in ejus mucilagine foetidissimo.

Propter saporem amarissimum refertur inter calidos & antifebriles. Quo velustius est hoc lignum, eo feliciùs usurpatur, nam si recens sit, ob saporem intensè amarum, saepius vel vomitum vel dolores in praecordiis excitat & pro veneno habetur. Specificè etiam diureticum est.

Datur aliud lignum colubrinum zeilanicum dictum, quod eandem habet notam cum Timorensi, sed nuces quas fert, sunt quadruplo majores iis, quas altera species profert, & sunt illae quae vulgò in officinis prostant sub nomine nuc. vomicae, quae sunt nuclei fructui zeiloniae. Fructus hujus speciei sunt multò majores, aequant plerumque magnitudinem mali aurantii. Usurpatur hoc lignum in sudoribus & urinis promovendis.

Quoi qu'il en soit, je dirai que les Noix Vomiques que nous vendons, doivent être blondes, les plus grosses, les plus nouvelles, & les moins remplies d'ordures que faire se pourra. Leur usage est pour faire mourir les animaux à quatre pieds, leur étant un poison mortel; & comme ces noyaux sont extrême-

ment

ment dur & difficile à réduire en poudre, on les rape, ou bien on les grille tant soit peu sur le feu, & ensuite elles se pulverisent plus facilement.

Quelques Auteurs disent, qu'elles ne sont point un poison aux hommes; qu'elles sont détersives, dessicatives, résolutives, étant employées extérieurement en poudre. On les employe aussi intérieurement dans plusieurs compositions propres à résister au venin, & à chasser par transpiration les mauvaises humeurs. *In fol. page 216.*

De la Coque du Levant. Fig. 149.

LA Coque de Levant ne m'a pas moins donnée de peine que les Hermodattes, les Noix Vomiques, & quelques autres drogues, & j'ai perdu mon tems; ce qui m'a obligé de m'en tenir à ce que dit Dalechamp à la page 577. de son second Volume, en ces termes: Cordus dit, qu'il croît beaucoup de Solannum en Egypte, d'où on nous en apporte le fruit, que les Apoticaire appellent, *Cuculi de Levantè*, Coque de Levant, c'est-à-dire, Solannes Orientales; car *Cuculus* vaut autant dire que *Cucubalus*, c'est-à-dire Solanne; & *Levantè* en Italien, signifie l'Orient. Or, devant que l'on nous les apporte, on les fait sécher, tant le noyau qui est au-dedans, que la chair pleine de suc, qui est au-dessus de l'écorce.

Quoiqu'il en soit, les Coques de Levant que nous vendons, sont des petits fruits de la grosseur d'un gros grain de chapelet, à demi ronds, & à peu près de la figure d'un petit rognon, ainsi qu'on le pourra voir par leurs figures; représentées à l'Estampe des Dattes. Ces fruits sont d'une couleur rougeâtre au-dessus, & sont attachez à la plante qui les porte, par une petite queue de même couleur. Dans ces fruits il s'y trouve un petit noyau, qui se divise en plusieurs parties, qui est fort facile à se vermoudre, ce qui cause que la plupart des Coques de Levant sont vuides, ce qui a apparemment donné sujet aux Anciens de les appeller Coque; car effectivement il n'y reste qu'une coque vuide & fort legere, sur-tout lorsqu'elles sont vieilles.

On doit choisir ces Fruits ou Coques, pesantes, nouvelles, les plus hautes en couleurs, les plus grosses, & les moins remplies d'ordures que faire se pourra.

Leurs usages est d'être fort convenables pour faire mourir la vermine, & l'on s'en sert ordinairement avec du Staphisaigre.

Quelques Auteurs disent qu'elles enyvrent les Poissons, & fait qu'on les prend facilement.

Fagara
d'Aviscene

Il y a encore un autre fruit appelé *Fagara* d'Aviscene, dont il y en a de deux especes ; la premiere, est si semblable à la Coque de Levant, que si ce n'étoit une petite enveloppe verdâtre qui le couvre à moitié, il n'y a que ce soit qui en puisse faire la difference. La seconde sorte d'espece, est de la figure & grosseur d'une Cubebe, de couleur brune, d'une odeur aromatique, d'un goût un peu amer & piquant. C'est le sujet pour lequel je n'en dirai pas davantage. Leur figure se trouvera aussi à l'Estampe des Dattes. *In fol. pag. 216.*

De la Casse. Fig. 150.

NOus voyons de quatre sortes de Casse, qui sont celle du Levant, celle d'Egypte, celle du Bresil, & celle des Isles. Elles sont toutes les fruits ou siliques de differens arbres, attachés aux branches, dont les feuilles sont vertes, & les fleurs jaunes, de grosseurs & longueurs differentes. La premiere, qui est la plus estimée, est la Casse du Levant. Cette Casse croît en quantité dans plusieurs endroits du Levant, d'où elle nous est apportée par la voye de Marseille, & dont j'ai fait graver la figure de l'arbre qui la porte ; les feuilles en sont vertes, & les fleurs jaunes.

On choisira la Casse du Levant nouvelle, en gros bâtons, pesante, non encavée, d'une couleur tannée, dont l'écorce étant cassée, soit fine & blanche au-dedans, & garnie d'une moëlle noire & veloutée, & d'un noyau petit, dur, blanc & fait en cœur. Cette moëlle, ou pulpe, doit être d'un goût doux & sucré, ne sentant ni l'aigre ni le moisi, & qu'on la puisse tirer & séparer aisément de son écorce ; il faut prendre garde aussi que cette Casse ne soit pas angleuse, c'est-à-dire, ni nouëuse, ni tortuë ; mais la plus unie, la moins sonnante, & la plus sucrée qu'il se pourra, & qu'elle soit grablée, c'est-à-dire, que les plus petits morceaux soient de la longueur d'un pied.

Quelques-uns veulent que la véritable connoissance de la Casse du Levant dépend d'une élévation qui est le long des bâtons, ce qui n'est néanmoins pas une regle generale ; parce que cela se rencontre quelquefois à celle qui vient des Isles ; mais la meilleure marque que j'y trouve, c'est de la tirer de Marseille, en ce

R. 250.



Casse du Levant

Casse d'Egypte

Casse du Bresil

f. 150.



Casse des Isles

f. 151



Tamarins.

p. 254.



Mirabolan Citrin.

M. Indien.

M. Quibus.

M. Emblis.

M. Belleris.

f. 152.

p. 255.



Colloquinte.

f. 153.

qu'il n'en vient que du Levant & d'Egypte par cette voye. *In fol. p. 217.*

La Casse d'Egypte est un fruit semblable à la précédente, excepté qu'il est plus menu & beaucoup plus tendre. De la Casse d'Egypte.

L'arbre qui porte cette Casse, croît d'une prodigieuse grosseur. Il y en a d'aussi gros qu'aucun arbre qui soit en France. Il ne diffère du précédent qu'en ce que les feuilles en sont plus petites. Il se trouve une si grande quantité de ces arbres dans toute l'Egypte, que la Casse qui en provient, s'y donne presque pour rien, principalement au Grand Caire.

On doit choisir la Casse d'Egypte, de même que celle du Levant, excepté qu'elle doit s'écraser sous le pouce pour la monder.

Les Levantins & les Egyptiens confisent la Casse, étant encore verte au sucre, dont ils se servent pour se lâcher le ventre, étant un remede fort convenable & facile à prendre. Casse confite.

La Casse confite doit être nouvelle, & que le sirop soit cuit en consistance, ne sentant ni l'aigre ni le moisi. Quelques personnes s'en servent ici, à l'imitation des Levantins, pour se tenir le ventre libre. *In folio page 218.*

Il croît au Bresil des arbres, dont les feuilles, fleurs & fruits, sont semblables à la figure ci-dessus représentée. La Casse que porte ces arbres est si grosse, que si je n'en avois vû entre les mains de M. Tournefort, un morceau d'environ un pied & demi de long, & de la grosseur du poignet d'un homme, je n'aurois pû croire qu'il y eut eu de si grosse Casse; mais comme ce fruit est peu en usage, je dirai que la Casse dont nous faisons un plus gros débit, est celle qui vient des Isles de l'Amerique. *In-fol. p. 218.* De la Casse du Bresil.

La Casse des Isles, qui est celle que nous voyons présentement à Paris, est un fruit de même nature que les précédentes, & toute la difference qu'il s'y trouve, ne peut venir que de la diversité des lieux où elle a pris naissance. De la Casse des Isles.

Les Isles Antilles sont si remplies de ces arbres, que la Casse de ces pays-là ne coûte que la peine de la cuëillir. C'est le profit des Matelots, qui l'apportent des Isles, & elle sert aussi de l'est aux Navires, dont ils aiment mieux emplir le fond des Vaisseaux, & le vuide des autres marchandises avec de la Casse; que de se servir de pierres, ou autres choses inutiles. C'est pourquoi cette Casse est ordinairement crasseuse, barboüillée de sucre, ou autres ordures qui se rencontrent dans les Navires.

On la choisira la plus approchante des qualitez de la Casse du Levant, que faire se pourra.

Ceux qui tireront de la Casse de la Rochelle, de Nantes, ou de Dieppe, donneront ordre à leurs Commissionnaires, qu'elle soit nouvelle, sans être mêlée de vieille, à quoi elle est fort sujette, & qu'elle n'ait point été enterrée, ou gardée dans terre, ou dans des celliers depuis un long-tems, comme aussi que ceux qui la mettront dans des tonneaux, ayent soin de la bien ranger en long, tant pour empêcher qu'elle ne se brise, que pour épargner les tonneaux.

La Casse est purgative, rafraîchissante, & purge doucement, convient dans les fièvres ardentes, dans les maladies des reins, de la vessie, & lorsqu'il y a des dispositions inflammatoires.

La doze est depuis demie once, une once jusqu'à une & demie en bol, ou dans du petit lait, & de quatre onces en bâton, lorsqu'il s'agit de la bouillir, ou pour les potions laxatives.

Elle est encore fort employée pour plusieurs électuaires.

La Casse vaut beaucoup mieux prise en infusion qu'en substance; car la Casse mondée n'étant qu'un limon, elle fait plus de mal que de bien, principalement celle qui est vieille mondée, ou celle qui a été extraite de vieille Casse. J'avertirai ici en passant, de prendre garde de qui on achètera la Casse mondée, parce que quelques personnes après l'avoir mondée, la font cuire avec du sucre, afin de la conserver, & d'en pouvoir avoir toujours de prête, ce qui est un abus bien grand, tant parce que la Casse cuite avec du sucre, leur coûte bien moins, & au lieu de purger, n'est à proprement parler, qu'une confiture, qui échauffe plutôt que de rafraîchir; c'est ce qui fera que l'on ne doit acheter de la Casse mondée, soit d'Epiciers ou Apoticaire, que l'on ne la fasse monder devant soi, non pas que l'on doive avoir peur que les Epiciers vendent de la Casse cuite avec du sucre, n'ayant pas cette ruse-là; mais c'est qu'ils en peuvent vendre de la vieille mondée pour de la nouvelle. La Casse est si peu en usage en France, que si ce n'étoit à Paris, où il s'en consomme beaucoup, je crois qu'à la réserve des compositions où elle entre, il ne s'en consommeroient pas cent livres par an. *In fol. p. 219.*

Des Tamarins. Fig. 151.

Les Tamarins sont les fruits d'un arbre, qui croît en plusieurs lieux des Indes Orientales, grand comme un Noyer ou comme un Frêne. Les feuilles ressemblent à celles de la Fougere femelle, composées de plusieurs petites feuilles dures, nerveuses, vertes, rangées par paires sur une côte. Ses fleurs sont jointes huit ou dix ensemble, semblables à celles de l'Oranger, de couleur blanche. Son fruit est une gouffe un peu plus longue que le doigt, grosse comme le pouce, couverte d'une écorce verte au commencement, ensuite brune; elle contient une pulpe noire, aigrelette, agréable au goût, parmi laquelle on trouve des semences semblables à des Lupins. On appelle ce fruit en Latin *Tamarindi*; les Indiens lui ont donné le même nom, parce qu'il renferme des noyaux comme les Dattes, qu'ils appellent *Tamar*, en leur Langue.

On choisira les Tamarins gras, nouveaux, d'un noir de jayet, & d'un goût aigrelet & agréable, qu'ils n'aient point été encavez; ce qui se connoîtra à leur trop grande humidité, à l'odeur de la cave qu'ils ont, & à leurs noyaux, qui se gonflent, & qu'il n'ait point été gourré, c'est-à-dire, falsifié avec des mélasses; du sucre & du vinaigre. Les Tamarins sont fort usitez en Medecine, à cause de leurs qualitez rafraîchissantes & purgatives. Ils sont employez aux mêmes usages que la Casse, & entrent dans plusieurs compositions de Pharmacie. Les feuilles du Tamarin sont propres pour désalterer & rafraîchir dans les fièvres ardentes, prises en décoction.

Il croît quantité d'arbres de Tamarin au Sénégal, dont les Nègres mettent les fruits en pains, après en avoir ôté le noyau & les grappes, ils s'en servent fort communément pour étancher la soif. Ces pains de Tamarins sont rougeâtres, & sont très-rares en France. Tamarins du Sénégal.

On monde les Tamarins comme la Casse, & avec du sucre on en fait une confiture, qui n'est pas désagréable, dont on pourroit se servir comme les Indiens. Tamarins confits. *In fol. page 220.*

Des Mirabolans. Fig. 152.

Mirabolans
Citrus.
Fig. 152.

Les Mirabolans sont des fruits gros comme des Prunes, que l'on nous apporte secs de differens endroits des grandes Indes. Il y en a de cinq especes. Les premiers, que l'on appelle Citrus, sont de petits fruits oblongs, gros comme des Olives, relevez de plusieurs côtes, durs, de couleur jaune, rougeâtres; ils naissent à un arbre ressemblant au Prunier, mais dont les feuilles sont semblables à celles du Cormier, ces fruits renferment un noyau garni d'une amande semblable aux Pignons blancs.

Cette espece de Mirabolans est la plus en usage en Medecine.

On choisira les Mirabolans Citrus d'un jaune rougeâtre, longs, biens nourris, disposez par côtes, pesans, & difficiles à se casser, d'un goût astringeant & désagréable, & prenant garde que ce ne soit des Mirabolans Belleris, Cepulle, ou Chepulle, que l'on suppose souvent à leur place, comme il se verra cy-après. *In folio*, page 221.

Mirabolans
confits.

Les Indiens confisent au sucre ce fruit encore vert, comme nous faisons les prunes, ils s'en servent pour se lâcher le ventre. Les Portugais & Hollandois nous apportent de ces fruits confits, dont on peut faire le même usage; mais la plus grande quantité nous sont apportés secs, desquels les Apoticares se servent dans plusieurs compositions galeniques, après en avoir ôté le noyau.

Mirabolans
Indiens.
Fig. 152.

La seconde espece, est les Mirabolans Indiens qui sont des petits fruits languets, de la grosseur du bout du doigt d'un enfant, noirs au dessus & dedans sans noyau, & fort durs, qui nous sont apportés des Grandes Indes, où ils croissent en grande quantité, & d'où ils ont leur nom.

L'arbre qui les porte a ses feuilles comme le Saule, après lesquelles naissent des fruits de la grosseur & figure des olives d'Espagne, qui sont vertes au commencement, & qui brunissent à mesure qu'ils meurissent, & se noircissent & se sechent; si bien que de la maniere que l'on nous les apporte, ils sont durs & noirs comme l'ébène.

On les choisira bien nourris, secs, noirs, d'un goût aigrelet & astringeant, les plus pesans qu'il se pourra. *In folio*, page 222.

Mirabolans
Chepules.

La troisième espece, est les Mirabolans Chepules, ou *Quibus*, qui sont des fruits assez semblables aux Citrus, excepté qu'ils sont plus gros, noirâtres, & plus longs.

L'arbre qui les porte est de la hauteur du Pomier, & il a les feuilles comme le pescher, & ses fleurs en étoiles d'une couleur rougeâtre. Il se trouve de cette sorte d'arbre autour de Decan, ou de Bengala, où ils croissent sans culture.

On choisira ces Mirabolans bien nourris, les moins ridez & noirs qu'il sera possible, & dont le dedans paroisse resineux, d'une couleur brune, & qu'ils soient d'un goût astringeant, & tant soit peu amer. *In folio*, page 222.

La quatrième, les Mirabolans *Belleris*, qui sont de petits fruits de la grosseur d'une muscade, d'un jaune rougeâtre au dessus, & jaunâtres dedans, dans lesquels il se trouve un noyau garni d'une amande de nulle vertu. Mirabolans
Belleris.
Fig. 152.

L'arbre qui les porte est grand, & a ses feuilles comme le Laurier, & ces fruits se trouvent attachez aux branches en forme de petites gourdes d'une couleur jaune.

On choisira ces Mirabolans bien nourris, nouveaux, étant faciles à se carier, à cause qu'ils sont d'une substance legere, hauts en couleur, les plus unis & les plus astringeans au goût qu'il se pourra. *In folio*, page 222.

La cinquième, les Mirabolans *Emblis*, sont des fruits noirâtres comme chagrinez, de la grosseur d'une Noix de Galles, faciles à se mettre par quartiers, lorsqu'ils sont un peu gros & ouverts. C'est pourquoi presque tous ceux que nous voyons sont défaits & par quartiers. Mirabolans
emblis.
Fig. 152.

L'arbre qui les porte est de la hauteur d'un Palmier, & a ses feuilles approchantes de celles de la fougere.

On les choisira les moins remplis de noyaux, ou autres ordures, à quoi ils sont fort sujets, au contraire les plus charnus & noirs que faire se pourra.

Les Indiens ne se servent point des Mirabolans *Emblis*, ny crus ni confits, comme ils font des quatre autres, si ce n'est lorsqu'ils sont encore verts, pour leur réjouir le cœur, à cause qu'ils sont aigrelets; mais s'en servent pour verdir les cuirs, comme les Corroyeurs font ici du Sumac, & pour faire de l'encre.

Quelques-uns ont avancé que tous les Mirabolans croissent sur un même arbre, ce qui est bien éloigné de la verité, comme on le vient de voir; & quoiqu'ils croissent tous aux grandes Indes, ils sont éloignez les uns des autres de plus de cinquante lieues.

Les Mirabolans Citrins sont employés, après avoir ôté le noyau de dedans, dans les décoctions purgatives & pour la dissenterie,

infusés ou botuillis] dans différentes liqueurs & décoctions, depuis deux dragmes jusqu'à six en substance, ou en poudre depuis demi jusqu'à une dragme: les Citrins aussi bien que les autres sont employés pour plusieurs compositions, comme confectuations électuaires, pilules, Sirops, & autres, lorsqu'ils sont torrifés. Ils ont le même effet que la Rhubarbe, de purgatives qu'ils sont, ils deviennent astringeans & peuvent être donnés aux mêmes maladies, sur tout les Citrins.

Les Mirabolans Indiens que les peuples appellent *Rezanuale*, & les *Belleris Gotin* purgent la mélancolie.

Les *Emblis*, dit, *Annuale* par les Indiens, & les *Chepule Areca*, purgent la pituite.

On se sert assez souvent dans la Pharmacie de ces cinq espèces de Mirabolans, où ils n'ont besoin d'autre choix que d'être comme cy-dessus, & d'en ôter les noyaux avant que d'être employés. *In folio*, page 223.

Noix Dicacque.

Il se trouve une sixième sorte de Mirabolans, à qui l'on a donné le nom de noix Dicacque, ou Sainte-Analoufie, qui ressemble en grosseur & figure aux Mirabolans Citrins, mais d'une couleur noire; ce fruit ne vient pas jusqu'à nous.

Des Areca.

L'Areca se prend pour le fruit d'un Palmier qui porte ce même nom, ce fruit s'appelle encore Faufel chez les Arabes. Il est d'un grand usage dans les Indes Orientales. Ce fruit varie beaucoup, il est tantôt arrondi, quoique plat à sa base, tantôt un peu oblong; il s'en trouve d'une espèce menuë, noire, très-dure, & qui n'a presque point de goût; rarement on nous apporte l'Areca dans son brou, il est même si dur que nous aurions peine à concevoir qu'il peut être bon à manger, si toutes les relations ne nous l'assuroient. On dit communément une noix d'Areca, ce n'est cependant que la Semence, ou l'amande, qui le plus souvent a la figure d'un moyen bouton de casaque, un peu plus conique, & marbré en dedans de veines noires & blanches, à peu près comme la noix Muscade; sa substance est si compacte qu'elle ressemble à la corne.

Les Indiens se servent de l'Areca, du Betel, & d'huitres brûlées, pour faire une sorte de dragée dont ils se servent communément; cette composition est écrite dans quantité d'Auteurs, c'est ce qui a fait que je n'en ay rien dit.

L'arbre

L'arbre portant l'Areca est à la planche des poivres. *In fol. p. 223.*

De la Colloquinte. Fig. 153.

LA Colloquinte est un fruit de la grosseur de nos pommes de rainettes, qui croît sur une plante rampante, qui a ses feuilles vertes, assez approchantes de celles du concombre. Ce fruit étant sur son pied est de la couleur de nos callebasses, & croît en quantité dans plusieurs endroits du Levant, d'où les Colloquintes nous sont apportées toutes mondées de leur première peau, qui est jaune.

On choisira les Colloquintes en belles pommes blanches, légères, rondes, les moins sales & rompuës qu'il se pourra.

Ceux qui tireront les Colloquintes de Marseille, ou autres endroits, recommanderont à leurs correspondans de les faire bien accommoder, de peur qu'elles ne se brisent, & que les pepins ne se séparent, parce que s'ils ne sont bien accommodés, ceux qui croiront avoir cent livres de belles Colloquintes, n'en trouveront que quarante, & le reste en pepins; ce qui cause une grosse perte, en ce que ces pepins ne sont propres qu'à jeter.

La Colloquinte est une drogue la plus amère, & la plus purgative qu'il y ait dans la Médecine; c'est pourquoi il ne s'en faut servir qu'avec de grandes précautions, & surtout rejeter les pepins, comme j'ay déjà dit.

Elle purge violemment par les selles, elle évacue la pituite, l'on s'en sert pour l'apoplexie, la létargie, la goutte, les Rhumatismes: mais il ne s'en faut servir qu'avec beaucoup de précaution. Elle entre encore dans plusieurs compositions, étant mise en poudre avec un peu d'huile d'amandes douces, & incorporée avec le mullilage de gomme Adragan, l'on en fait une pâte que l'on met en trochisques de la figure de nos Lentilles, & c'est ce que l'on appelle trochisques Alhandal; ces trochisques purgent en petite dose, après l'Aloës rien n'est d'une amertume plus insupportable. On fait aussi un extrait de la Colloquinte qui est employé & convient pour les maladies cy-dessus. La doze est de trois, six, jusqu'à douze, & quinze grains.

Trochisques Alhandal.

Extrait de Colloquinte.

Les Confiseurs couvrent ces pepins de sucre, & en font des dragées qu'ils vendent pour attraper les petits enfans, & même les grandes personnes, sur-tout les jours de réjouissances; mais il y a des Apoticaire qui s'en servent après les avoir réduites en

poudre, pour mettre dans les compositions purgatives, sur-tout dans le Lenetif commun, ce qui est un grand abus, & un très-méchant remède. Pour ce qui est des Colporteurs ou faiseurs de Bernez, ils ne sçavent ce que c'est que d'employer de la Colloquinte, ne se servant que des pepins. *In folio*, page 224.

Des Pignons d'Inde. Fig. 154.

Les Pignons, sont les fruits d'un arbre, qui est une espèce de Ricin, & qui est fort commun dans les Isles Antilles de l'Amérique. Cet arbre croît à la hauteur d'un Figuier, & il en a la figure. Son bois est mou & fragile; ses feuilles sont en quelque manière semblables à celles du Figuier, vertes, molasses, un peu rondes, rangées sans ordre autour des rameaux, finissant en trois angles. Le bois & les feuilles rendent un suc laiteux. Ses fleurs sont à plusieurs étamines jaunes, soutenuës par un calice à cinq feuilles, de couleur verte. Ses fruits ressemblent en grosseur & en figure à une Noix médiocre; ils sont verts au commencement, puis ils deviennent jaunes, & enfin noirs, lorsqu'ils meurissent. Chaque fruit est composé de trois capsules, qui renferment chacunes un Pignon blanc, couvert d'une enveloppe cartilagineuse noire. M. Herman nomme cette plante dans son *Paradisus Batavus*, *Ricinus arbor fructu glabro grana tiglia Officinis dicta*, qui signifie *Ricinus*, arbre à fruit lisse, nommé Grain de Tilli. Les Pignons doivent être nouveaux, bien pesans, les moins cassés & remplis de coques vuides, ou autres corps étrangers, qu'il sera possible. On prendra garde qu'ils soient véritables, en ce qu'il y en a qui supposent les fruits du *Palma Christi* à leur place, ce qui est assez difficile à connoître, quand le *Palma Christi* n'est pas bariolé; car pour celui qui est bariolé, il est impossible, pour le peu que l'on s'y connoisse, d'y être trompé; mais pour celui qui est de la couleur du Pignon d'Inde, il est assez difficile de le pouvoir distinguer.

L'usage des Pignons d'Inde est de purger; & en effet, c'est un des grands purgatifs que nous ayons, ce qui fait que l'on ne s'en doit servir qu'avec de grandes précautions, & ne les donner qu'à des personnes extrêmement robustes. A l'égard de la dose, on en prend six, huit, & jusqu'à dix grains pesant, suivant la disposition des personnes. Quelques-uns assurent, qu'il n'y a que la petite pellicule mince qui se trouve sur ces amandes qui ait la

Pignons d'Inde Ordina^r dans sa Gousse.



Pignons d'Inde hors de sa Gousse.



Petits Pignons d'Inde.



Pignons de Barbarie dans sa Gousse.



Pignons de Barbarie hors de sa Gousse.



Feuille Naissant du Ricinus



Ricinus.

Pignons d'Inde dans sa Gousse.



Gros Pignons d'Inde hors de sa Gousse.



Gousse du Palma Christi.



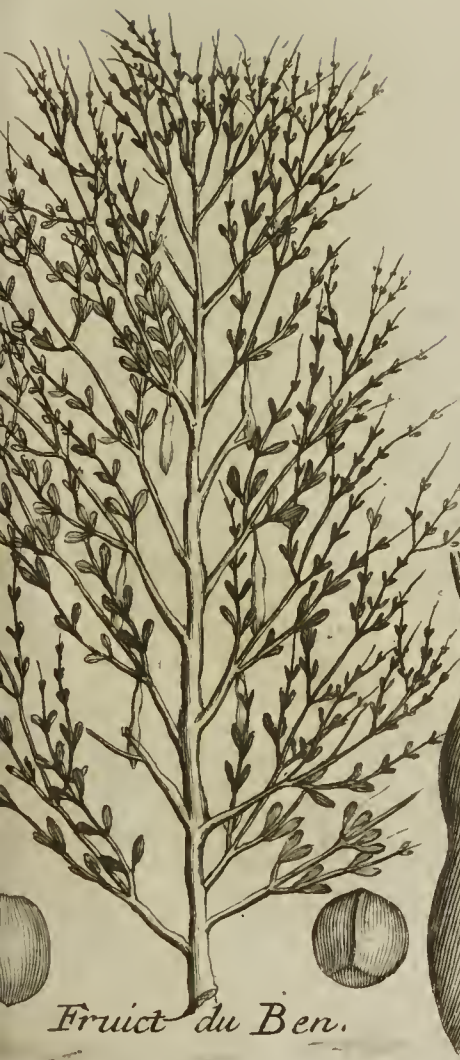
Palma Christi.



Pomme de Pin



Pignons Blancs.



Fruict du Ben.

Gousse de Ben.



Pistache.



Amandes.

qualité de purger, ce que je n'ose assurer pour n'en pas être certain.

Outre ces Pignons d'Inde, que nous appellons mal-à-propos, petits Pignons, nous en vendons encore d'une autre sorte, qu'on appelle Pignons de Barbarie, gros Pignons d'Inde, ou de l'Amérique, & ce sont ces sortes de Pignons, que Gaspard Bauhin appelle, *Ricinus Americanus semine nigro*. Ils sont de la grosseur de nos grosses fèves, & approchent en qualité de ceux ci-dessus; mais ils ne sont pas si violens.

Gros Pignons de Barbarie.
Fig. 154.

Il y a encore deux sortes de Pignons d'Inde, dont nous ne faisons aucun commerce, à cause de leur grande rareté. Les premiers, sont des amandes de la grosseur & figure d'une aveline, extrêmement blanche, qui sont couverts d'une coque dure de différentes couleurs; sçavoir, de grises & de rougeâtres. Ces Pignons naissent trois ensemble dans une coque, de figure triangulaire. La plante qui les produit peut être appelée, *Ricinus fructu maximo*.

Gros Pignons d'Inde.
Fig. 154.

Les seconds, sont de petits Pignons languets, de la grosseur d'une tête d'épingles bariolés, à peu près comme le *Palma Christi*, qui naissent trois ensemble, dans une petite gouffe triangulaire, de la grosseur d'un pois. Ces petites gouffes different des autres Pignons d'Inde; parce que ce qui leur sert de gouffe & d'enveloppe, sont cinq petites feuilles veloutées & verdâtres, & qui toutes ensemble font la figure ci-dessus. La plante qui porte ces petits Pignons, a ses feuilles tout-à-fait semblables à celles du Dictame de Candie, à la reserve qu'elles sont verdâtres, & celles du Dictame sont blanchâtres. Ces petits Pignons sont extrêmement rares; on peut nommer la plante qui les porte, *Ricinus Indicus fructu minimo*, qui signifie, *Ricinus*, ou Pignon des Indes, dont le fruit est très-petit.

Petits Pignons d'Inde.
Fig. 154.

Pour ce qui est du *Palma Christi*, gros & petit, aussi bien que de la graine d'Epurges, je n'en dirai rien, parce que quantité d'Auteurs en traitent. Et de plus, c'est que tout ce qu'il y a d'honnêtes gens n'en font aucun commerce. *In fol. p. 226.*

Palma Christi & Epurges.
Fig. 154.

Des Pignons blancs. Fig. 154.

Les Pignons blancs, sont de petites Amandes languettes & à demi rondes, d'un goût doux, ce qui leur a fait donner le nom de Pignons doux. Ces petites amandes sont couvertes

Pignons doux.

Pignolas.

d'une pellicule mince, légère, rougeâtre, & d'un noyau fort dur. Ces noyaux garnis de leurs amandes, se trouvent dans les pommes de pin, & sont appellez pour ce sujet, Pignon, Pignolas, ou Amandes du fruit du Pin.

Les Pignons que nous vendons viennent de la Catalogne, il en vient aussi en Provence, en Languedoc, & en plusieurs autres endroits de la France: Pour retirer les Pignons des Pommes de Pin, on les jette dans des fours chauds, ou on les met sur le feu pour les faire ouvrir. Ensuite de cela on casse ces noyaux, & on en retire les Pignons, que l'on envoie en différents endroits.

On doit choisir les Pignons blancs, nouveaux, bien nourris, les plus gros, & les moins remplis de coques, & de plusieurs pellicules que faire se pourra, qu'ils soient d'un goût doux, & de couleur blanche. En un mot, qu'ils ne sentent ni l'huile, ni le moisi. Quelques-uns prétendent, que leurs pellicules est ce qui les conserve, à quoi je ne puis contredire, pour n'y avoir jamais reconnu aucun effet sensible; il sera facile de se contenter, tant parce que si ces pellicules ne leur font point de bien, elles ne leur feront point de mal; & de plus, c'est qu'elles ne sont pas capables de leur causer aucun déchet, à cause qu'elles sont extrêmement légères, mais en empêchent seulement la vente à ceux qui ne s'y connoissent pas.

Huile de
Pignons
blancs.

Les Pignons blancs sont adoucissans, pectoraux, & conviennent aux maladies du poulmon. Ils sont de plus fort en usage, sur-tout en Carême, pour faire plusieurs ragoûts. Les Confiseurs les couvrent de sucre, après les avoir mis quelque tems à l'étuve dans du son pour les dégraisser. On en tire aussi par expression une huile qui sert, & qui a à peu près les mêmes qualitez que l'huile d'amandes douces, sur-tout quand elle est faite de Pignons nouveaux.

Les Pignons blancs sont aussi quelque peu en usage, pour donner aux Serins de Canaries. La pâte dont on a tiré l'huile, sert à laver les mains. *In folio, page 227.*

Du Ben blanc. Fig. 155.

LE Ben ou Behen, est le fruit d'un arbre qui croît en Arabie, & qui s'éleve presque aussi haut que le Bouleau. Ses feuilles sont arondies, assez petites pour la grandeur de l'arbre, ran-

gées par paires sur une côte branchuë, & sont même clair-semée. Son fruit est une gouffe longue de cinq pouces environ, composée de deux côtes canelées, coriaces, d'un goût plus insipide qu'astringent, & renfermant comme dans des cellules des noyaux blancs, triangulaires, gros comme de petites noisettes, qui contiennent sous leur coque mince une semence amere, huileuse, semblable à celle de la noisette, mais plus blanche.

On doit choisir le Ben nouveau, que l'amande en soit blanche, & le plus pesant & le plus gros qu'il se pourra.

Le Ben n'a autre usage, que je sçache, que pour en tirer l'huile, qui a de très-grandes proprietés. La premiere, en ce qu'elle n'a nul goût ni odeur, & qu'elle ne rancit jamais, ce qui est cause qu'elle a beaucoup d'usage par les Parfumeurs, ou autres, pour tirer l'odeur des fleurs, comme de Jasmin, de Fleur d'Orange, de Tubereuse, & autres fleurs semblables; & cette huile empreinte de l'odeur de ces fleurs, est appelée, Essence de Jassemin, de Fleur d'Orange, ainsi du reste; mais ceux qui font ces Essences, sur-tout la plupart des Parfumeurs, au lieu de se servir de l'huile de Ben, à cause de sa cherté, se contentent de l'huile d'Amandes, & même assez souvent de l'huile d'Olive, pour en faire meilleur marché. A l'égard de leurs préparations, je n'en dirai rien, n'y ayant pas grande connoissance. Cette huile sert beaucoup à effacer les taches & les lentilles du visage, appliquée seule, ou mêlée dans des pommades. *In fol. p. 228.*

Huile de

Ben.

Des Pistaches. Fig. 155.

Les Pistaches, sont les fruits d'un arbre, qui est une espece de Terebentine. Ses feuilles sont semblables à celles du Terebinte ordinaire, mais plus grandes, nerveuses, quelquefois arondies par le bout, & quelquefois pointuës, rangées plusieurs sur une côte, terminée par une seule feuille. Ses fleurs sont des grappes, dans lesquelles sont entassées par pelotons des étamines chargées de sommets de couleur purpurine. Les fruits qui naissent sur des pieds qui ne portent point de fleurs, sont oblongs, pointus, de la grosseur d'une noisette, verts, d'un goût doux & agréable; ils ont une double écorce, l'exterieur est ridé, mince, fragile; l'interieur est assez dur, ligneux, blanc.

On doit choisir les Pistaches en coque, nouvelles, pesantes & bien pleines. En un mot, que trois livres de Pistaches en coque,

en puissent rendre une livre de cassées, c'est-à-dire, une livre d'amandes.

Pistaches
cassées.

A l'égard des cassées, elles doivent être aussi nouvelles, d'un beau verd, rougeâtre au-dessus, & verte au-dedans, ne sentant l'huile ni le moisi, nouvelles, cassées, & les moins brisées que faire se pourra. A l'égard de leur grosseur, les uns estiment les grosses, les autres les petites, principalement les Confiseurs, en ce qu'ils n'ont pas la peine de les couper avant que de les cou-

Pistaches en
dragée.

vrir de sucre, pour en faire ce que nous appellons, Pistaches en dragée. On se sert encore des Pistaches pour en faire des ragôts.

Les Pistaches sont apéritives, propres pour donner de la vigueur; on s'en sert dans la Phtisie, & dans la Nephretique; elles entrent dans quelques compositions galeniques, étant fort propres pour réchauffer les vieillards.

Huile de
Pistache.

On peut tirer des Pistaches une huile, mais le peu d'usage qu'elle a, fait que je n'en dirai rien. *In fol. p. 228.*

Des Amandes. Fig. 155.

NOUS vendons ordinairement de deux sortes d'Amandes; sçavoir, les douces & les ameres.

Les arbres qui les portent sont si communs, que je n'ai pas jugé à propos d'en faire aucune relation, me contentant seulement de dire, que les Amandes, tant douces qu'ameres, viennent de plusieurs endroits, comme de la Provence, du Languedoc, de Barbarie, & de Chinon en Touraine; mais les plus estimées de toutes, sont celles qui croissent dans le Comtat Venaissin proche Avignon; parce qu'elles sont ordinairement larges, hautes en couleurs, c'est-à-dire, rougeâtres au-dessus, & blanches en dedans, d'un goût doux & agreable, qui est le contraire de celles de Chinon & de Barbarie, qui sont petites & à demi rondes. Ainsi ceux qui auront besoin d'Amandes, doivent préférer celles du Comtat à toutes autres, par les raisons que j'ai ci-dessus alléguées, & qu'il n'importe comme elles viennent, pourvû qu'elles soient comme j'ai dit ci-dessus. A l'égard de ceux qui prendront les tonneaux, caisses, ou balles entieres, prendront garde qu'elles soient égales par tout; car nous avons de certains Marchands, tant à Lyon qu'à Paris, qui sçavent si bien parer la marchandise, qu'à moins qu'on ne la regarde de tous côtez, on est bien en risque d'être trompez.

A l'égard de l'usage des Amandes douces, il est si grand & si connu de tout le monde, qu'il est comme inutile que j'en parle; je me contenterai seulement de traiter de l'huile que l'on en tire, comme étant une marchandise d'une très-grande conséquence, pour le grand usage que l'on en fait.

Outre les Amandes douces cassées, que l'on nous apporte des lieux ci-dessus nommez, nous en vendons encore en coques, à qui l'on a donné le nom d'Amande en coque tendre, & mal-à-propos celui de Florence, puisque toutes celles que nous débitons viennent du Languedoc & de la Touraine.

Ces Amandes pour être parfaites, doivent être tendres, c'est-à-dire, qu'elles s'écrasent facilement sous le pouce, nouvelles, belles, grosses, hautes en couleur, c'est à-dire, rougeâtres au-dessus, blanches en dedans, d'un goût doux & agréable, les plus entières & sèches qu'il se pourra, & rejeter celles qui sont maigres & molasses, & sentent le rence. *In fol. p. 229.*

De l'Huile d'Amandes douces.

L'Huile d'Amandes douces se prépare en divers manieres. Les uns pellent les amandes, les autres les pilent telles qu'elles viennent; les uns les réduisent en pâte à force de les battre, les autres ne les font que concasser, & les passer par un gros tamis de crin. Enfin, les uns employent de bonnes amandes, les autres des méchantes. En un mot, chacun la fait suivant sa capacité, & selon qu'il a de la conscience; & afin d'obvier aux grands abus qui se font sur cette Huile, & pour épargner la peine à ceux qui ne la savent pas faire, je dirai ici de la maniere dont elle doit être faite.

On prendra une livre & demi d'amandes douces, pêlées, bien sèches, nouvelles, ne sentant l'huile, le rence, ny le moisi, que l'on mettra dans un mortier bien net, & après les avoir concassées, on les passera par un gros tamis de crin, & lorsqu'elles seront passées, on les mettra dans une toile de crin double à la presse, entre deux plaques d'étain, d'acier poly, de cuivre ou de fer blanc, & on les pressera doucement & également, de peur que la toile ne creve, & que les presses ne cassent, & lorsque le tout sera pressé comme il le doit être, on retirera une huile douce, en un mot, doüée de toutes les bonnes qualitez, & presque sans fessés, ce qui n'arrive pas à celle qui est faite d'amandes sans peler, & qui ont été réduites en pâte à force de les battre.

Différentes
sortes
d'huiles.
Huile de
Figuier
d'Enfer.

De cette manière l'on peut faire les huiles d'amandes amères, de noisettes, d'avelines, de noix de Ben, de Pignons blancs, de gros Pignons, qui est ce que nous appellons huile de Figuier d'Enfer, qui est fort en usage parmi les Sauvages, pour faire mourir la vermine, de *Palma Christi*, de Pavot blanc, des quatre semences, de chenevis, de graine de Lin, ainsi de quantité de fruits ou semences, dont on desire tirer de l'huile par expression & sans feu.

A l'égard du choix de toutes ces huiles, la meilleure connoissance que j'en puis donner, est de l'acheter d'honnêtes gens, incapables de les frauder, & d'y mettre le prix, & ne pas les acheter de ces coureurs & Colporteurs, sur tout l'huile d'amandes douces que l'on porte de boutiques en boutiques, n'étant faite que de vieilles amandes pourries & gâtées, ou bien des quartiers d'amandes des Confiseurs, en sorte que l'huile qui en est faite est incapable d'entrer dans le corps humain par son méchant goût, & par le goût de roti qu'elle a, à cause que ces quartiers d'amandes dont ils se servent, ont été mis à l'étuve pour les faire secher; ainsi de mille autres abus qui se font sur cette marchandise.

Outre l'huile d'amandes douces tirée sans feu, on nous en envoie d'autres de divers endroits dans des pièces de différens poids qui est tirée avec le feu, ainsi qui ne doit avoir d'autres usages que pour brûler.

L'huile d'amande douce tirée sans feu, est fort en usage pour plusieurs maladies où il est question d'adoucir, & même pour frotter quelques parties du corps affligées; mais son plus grand usage est pour faire prendre aux petits enfans nouveaux nez.

Pâte d'a-
mande.

La pâte des amandes douces pelées, peut servir à laver & à dégraisser les mains.

Pour ce qui est des amandes amères, elles n'ont point d'autres choix que d'être aussi hautes en couleurs, les plus larges, les moins brisées, & les plus nouvelles qu'il se pourra, & prendre garde qu'elles ne soient mélangées d'amandes douces, comme il n'arrive que trop souvent, sur tout quand les amandes amères sont chères.

Biscuit d'a-
mandes
amères.

Les amandes amères ont beaucoup d'usage chez les Confiseurs pour faire des biscuits surnommés d'amandes amères. Elles sont aussi en usage pour faire des pâtes pour laver les mains, & pour en tirer une huile par expression & sans feu, comme j'ay déjà dit,





Citrons.



*Orange douces,
ou de Portugal.*

p. 267.



Bigarades.



*Orange
aigres.*



*Orange de la
Chine.*

f. 157.

dit, qui est très-propre pour guérir les maux d'oreilles, mélangée avec tant soit peu d'eau de vie, ou d'esprit de vin. La pâte des amandes amères est fort propre pour dégraisser les mains, en ce qu'elle les blanchit mieux que la pâte des amandes douces. *In folio*, page 231.

Des Citrons. Fig. 156.

Les Citrons doux & aigres sont des fruits fort communs, & connus de tout le monde, ce qui fera que je n'en dirai rien, me contentant seulement de dire, que ceux que nous vendons viennent de S. Remmes en Riviere, de Gennes, de Nice, de Manton, petite ville appartenante au Duc de Savoye, d'où il nous viennent par mer & par terre à Marseille, Lyon, Rouanne, & de-là à Paris; on se sert en Medecine de son fruit, rarement de ses feuilles, & de sa fleur.

La vente des Citrons ne se fait dans les Villes cy-dessus, à la reserve de Nice, que par la délibération du Conseil de la Ville, ce qui arrive deux fois l'année, c'est-à-dire, au mois de May & Septembre, quelquefois aussi trois fois, suivant que la récolte en a été grande. Lorsque la vente des Citrons se fait, ou que quelques Marchands en veulent acheter des Bourgeois, les Senfales ou Courtiers les choisissent eux-mêmes, & ne prennent que ceux qui sont de receptes, & qui ne passent pas par un anneau de fer rond fait exprès; car tous ceux qui passent par l'anneau de fer sont rebutés, & ne servent que pour en tirer le suc que l'on transporte en Avignon & à Lyon pour les Teinturiers du grand teint.

A l'égard du choix des Citrons doux & aigres, la marchandise est trop connue pour m'y arrêter.

La feuille & la fleur du Citronnier contiennent beaucoup d'huile à demi exaltée & de sels volatils. Elles sont cordiales & fortifiantes.

Feuille
Fleur.

L'Ecorce du Citron & principalement sa partie extérieure, qui est jaune, est propre pour fortifier le cœur, l'estomach, le cerveau, & pour résister au venin.

Ecorce.

Le suc de Citron est cordial, rafraîchissant, propre pour défaltrerer, pour précipiter la bile, pour calmer les ardeurs du sang, & pour résister au venin.

Suc.

La semence contient beaucoup d'huile & un peu de sel volatil, elle est cordiale résiste au venin, & chasse les vents. *In folio*,

Semence.

page 232.

*De l'Huile de Citron.*Essence de
Cedre.

Nous vendons de deux fortes d'Huiles de Citron; sçavoir, la commune & l'Essence de Cedre. La premiere, & la plus estimée, est celle qui porte le nom d'Huile ou d'Essence de Cedra ou d'Essence fine, qui se fait en deux manieres; sçavoir, par le moyen des zestes de Citron, ou des Citrons que l'on rape, & par le moyen de l'eau & d'un Alambic, on en tire une huile blanche & fort odorante, tout-à-fait semblable à l'huile d'Amandes douces, à la reserve qu'elle n'est pas si grasse. La seconde, qui est l'Huile de Citron commune, qui est une huile verdâtre, claire & odorante, se tire aussi par le moyen d'un Alambic, des Bacchas, ou de la Lie qui se trouve au fond des tonneaux, dans quoi l'on a mis reposer le jus de Citron, & cinquante livres de cette Lie, ou Bacchas, rendent ordinairement trois livres d'huile claire, plus ou moins, suivant la bonté & nouveauté des Citrons.

L'Essence de Cedra est cordiale, stomachale, cephalique, & résiste à la malignité des humeurs, la dose est depuis une goutte jusqu'à six, incorporée avec un peu de sucre.

Les Huiles de Citron sont usitées par les Parfumeurs, à cause de leur agréable odeur, sur tout l'Essence de Cedra.

Aigre de
Cedra.

A l'égard de l'Aigre de Cedra, c'est un suc que l'on tire d'une certaine espece de Citrons à demi murs qui viennent de Bourgaire, proche S. Remmes, d'où il est transporté en differens endroits.

L'usage de l'Aigre de Cedra est aussi pour les Parfumeurs, & pour plusieurs autres personnes qui s'en servent.

Des Citrons Confits.

L'On nous envoie de Madere des petits Citrons de différentes grosseurs, confits au sucre de deux fortes de manieres; sçavoir, secs & liquides. Ces petits Citrons sont un très-agréable manger, lesquels, pour être parfaits, doivent être bien confits, tendres, verts & nouveaux.

Ecorce de
Citron
confite.

Outre ces Citrons il nous vient encore de Madere l'écorce de Citron confite ou seche, qui pour être de la bonne qualité, il faut qu'elle soit nouvelle, en petite côte, claire & transparente, la plus verte au dessus, & la plus glacée au dessous qu'il se pourra, qu'elle soit charnuë, facile à couper, & bien seche, non pi-

quée, c'est-à-dire qu'elle ne soit point remplie de taches noires, ce qui ne lui vient que par l'humidité qu'elle acquiert en vieillissant.

L'écorce de Citron est fort en usage, à cause que c'est un excellent mangé; il y a encore des Citronnats, qui est l'écorce de Citrons confite & coupée par tailladins.

Les Turcs font avec le jus de Citron & du sucre, ce qu'ils appellent Sorbec, dont le meilleur vient d'Alexandrie.

Sorbec
d'Alexan-
drie.

Avec le jus de Citron clarifié & de beau sucre, on en fait un sirop, qui est ce que nous appellons Sirop de Citron; & les Apoticaire, Sirop de Limon, dont on se sert, mis dans de l'eau, pour rafraîchir & étancher la soif.

Sirop de
Citron.

Pour ce qui est du jus de Citron qui se vend à Paris, il doit être entièrement rejeté, n'étant fait, pour la plupart, que de Citrons pourris. Ainsi ceux qui en auront besoin, feront mieux de le faire eux-mêmes que de l'acheter tout fait. *In fol. p. 233.*

Des Orangers. Fig. 157.

Les Oranges douces & aigres, viennent de Nice, de l'Asiouta, de Grace, des Isles d'Hyeres, de Gennes, de Portugal, des Isles de l'Amerique, & même de la Chine; mais la plus grande partie de celles que nous voyons aujourd'hui viennent de Provence, où elles se vendent indifferemment sans aucune regle.

Les Oranges, aussi-bien que les Citrons, sont si communes, que je n'en dirai rien.

On confit les Oranges entieres, après les avoir pelées & vuindées, au sucre, & on en fait ce que nous appellons Oranges entieres, ou écorce d'Orange confite, dont la plus belle est celle qui se fait à Tours; parce qu'elle est plus claire, plus transparente & plus haute en couleur.

Ecorce
d'Orange.

Nous faisons venir de Lyon l'écorce d'Orange coupée par lardons, qui est ce que nous appellons Orangeat, que l'on couvre de sucre, & ensuite est appelé Orangeat en dragée.

Orangeat.

Outre le gros négoce que nous faisons des Oranges douces & aigres, & même des Bigarades; nous vendons de plus les Fleurs d'Oranges confites, que nous faisons venir d'Italie & de Provence. L'eau distillée, qui est ce que nous appellons Eau de Naphé, ou de Fleurs d'Orange, qui vient aussi de Provence, dont les Parfumeurs & autres se servent pour parfumer. Celle qui est

Fleurs d'O-
ranges con-
fites.

Eau de Na-
phe, ou de
fleurs d'o-
range.

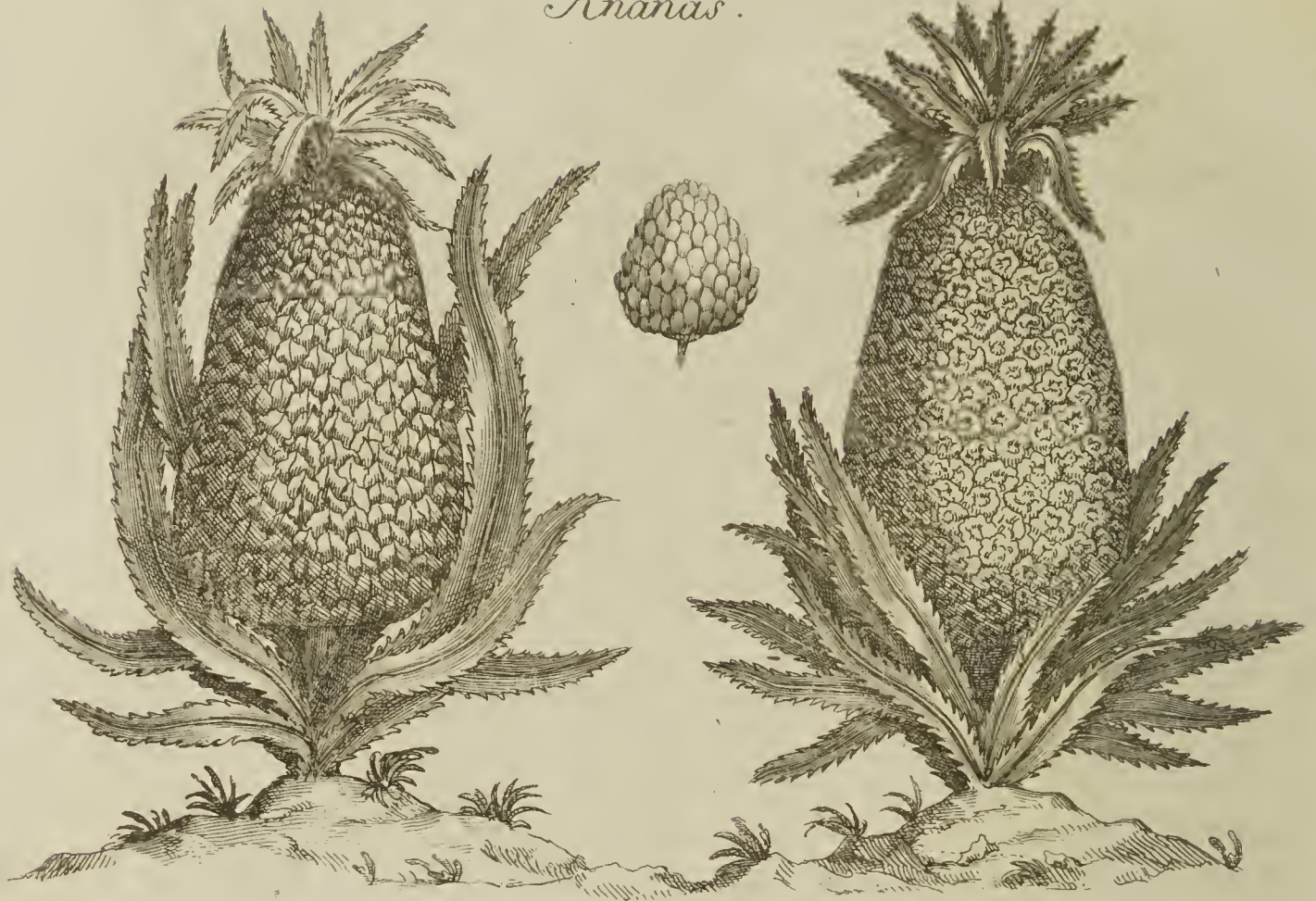
de la bonne qualité, doit être amère au goût, d'une odeur suave, fort agréable & de l'année; car aussitôt que cette eau a plus d'un an, son odeur se perd. Ceux qui distillent les Fleurs d'Oranges, tirent une huile claire & extrêmement odorante, à qui les Parfumeurs ont donné le nom de Neroli, dont le plus parfait se fait à Rome, & celui d'après en Provence. Néanmoins on doit s'assurer que c'est une vieille erreur, en ce qu'il est facile de faire du Neroli à Paris, meilleur qu'en Italie & en Provence; la raison en est, que l'Italie & la Provence étant plus chauds que notre climat, le Soleil en dissipe plus facilement l'odeur, mais avec cette différence néanmoins, que l'on en tirera bien moins que dans les pays chauds; parce que tout le monde doit sçavoir que l'odeur des Fleurs ne provient que de l'ardeur du Soleil & de la rosée, c'est ce qui fait que l'on peut faire en Italie & en Provence, plusieurs travaux ou distillations; c'est-à-dire, que si les fleurs sont un mois à Paris dans leurs forces, elles le seront deux en Provence, & trois en Italie, à cause de la proximité du Soleil.

Quoique je ne fasse aucune différence entre l'eau de Naphe & l'eau de fleurs d'Orange, aussi-bien que tous ceux qui en ont écrit avant moi; néanmoins la différence en est assez grande, l'une étant faite de fleurs telles qu'elles sont cueillies de l'arbre, & l'eau de Naphe n'est que l'eau tirée des feuilles blanches des fleurs d'Orange: ainsi la vraie eau de Naphe est bien plus douce & agréable que l'eau de fleur d'Orange ordinaire, ainsi plus chère.

Huile d'Orange & de petit grain. Les Provençaux nous envoient une huile que l'on tire des zestes & de la peau des Oranges, par le moyen de l'eau & d'un alambic, & cette huile est d'une odeur fort suave. Ils nous en apportent encore d'une autre sorte, qui est ce que nous appelons huile de petit grain, qui est faite d'orangelettes, qu'ils distillent dans un alambic, avec une quantité suffisante d'eau, après les avoir fait tremper cinq ou six jours dans la même eau. Cette huile est d'un jaune doré, d'une odeur forte & odorante.

Ces Huiles d'Oranges sont d'excellens remèdes pour guérir les vers des petits enfans, aussi-bien que l'eau qui a servi à en tirer l'huile; c'est pour ce sujet que les Parfumeurs de Provençe en portent beaucoup par bouteilles & par barils à divers particuliers, pour donner aux petits enfans. La plus grande quantité de

Ananas.



Gousse de Cotton.

S. de Cotton.

Hoiatte, ou Hoiette.

Rameau de la Plante du Cotton.

ces huiles se font à Grace, à Biot, à trois lieuës de Grace, aux Canettes & à Nice.

On sera averti que toutes ces huiles qui viennent de Provence, sont pour la plûpart falsifiées ou additionnées d'huile de Ben, ou d'amandes douces, c'est pour ce sujet que l'on n'en doit acheter que d'honnêtes gens, & ne pas s'attacher au bon marché, principalement quand c'est pour guérir les vers des petits enfans.

Nous vendons de plus les petites Oranges, ou Orangelettes, aux Patenôtiers, ou faiseurs de chapelets. Elles ont encore quelques usages par ceux qui ont des cautères, en ce qu'elles ne se corrompent point. On prend les rapures de ces Oranges réduites en poudre, avec égale partie d'écorce de citron seche, & autres drogues, que l'on réduit aussi en poudre, pour en composer une poudre cordiale, universelle, propre pour guérir plusieurs ma-
Poudre cordiale.
ladies qui arrivent aux chevaux, ainsi qu'il est porté plus au long au Livre du Parfait Marêchal, fait par feu M. de Soleyfel, à la page 44. & 45. où elles sont décrites tout au long, aussi-bien que tous les autres remedes propres & convenables pour ces sortes d'animaux, desquels remedes Messieurs les Apoticaire ne veulent prendre aucune connoissance, disant pour raison que cela est au-dessous d'eux; & comme le Roi veut & entend que le public soit servi, il est d'une necessité absoluë que les Epiciers en ayent & en débitent actuellement; afin que ceux qui en auront besoin en puissent toujours trouver de prête chez eux, à moins que les Apoticaire n'en veulent préparer eux-mêmes, & en faire le débit, étant d'une necessité absoluë que quelques-uns en vendent & débitent. *In fol. p. 234.*

De l'Ananas. Fig. 158.

L'On peut à très-juste titre, suivant le R. P. du Tertre, appeller l'Ananas, le Roi des Fruits, parce qu'il est le plus beau, & le meilleur de tous ceux qui sont sur la terre. C'est sans doute pour cette raison, que le Roy des Rois lui a mis une couronne sur la tête, qui est comme une marque essentielle de sa Royauté, puisqu'à la chûte du pere, il produit un jeune Roy, qui lui succede en toutes ses admirables qualitez: Il est vrai qu'il y a encore d'autres rejettons au-dessous du fruit, & même au-dessous de la tige, qui produisent des Ananas en bien moins de

tems, & même avec plus de facilité que celui qui lui sert de couronne ; mais il est aussi véritable que le fruit produit par celui-ci, est incomparablement plus beau que les autres.

Ce fruit croît sur une tige ronde, grosse de deux pouces, & haute d'un pied & demi, laquelle sort du milieu de sa plante, comme l'artichaut du milieu de ses feuilles : elles sont longues, environ de trois pieds, larges de quatre doigts, canelées à guises de petits canaux, & toutes hérissées sur le bord de petites pointes piquantes, & finissent en aboutissant à une petite pointe qui pique comme une éguille.

Au commencement ce fruit n'est pas si gros que le poing, & le bouquet de feuilles, où est la petite couronne qu'il porte sur la tête, est rouge comme du feu ; de chacune des écailles de l'écorce du fruit (dont la figure & non la substance, est fort semblable aux Pommes de pin) sort une petite fleur purpurine, qui tombe & se fanne à mesure que le fruit grossit.

Nos habitans en distinguent de trois sortes, auxquelles se peuvent rapporter toutes les autres ; à sçavoir, le gros Ananas blanc, le pain de sucre, & la pomme de rainette.

Le premier, a quelquefois huit ou dix pouces de diamètre, & quinze ou seize pouces de haut. Sa chair est blanche & fibreuse, mais son écorce devient jaune comme de l'or. Quand il est meur, il exhale une odeur ravissante, qui tire fort à celle de nos coings, mais beaucoup plus suave. Quoiqu'il soit plus gros & plus beau que les autres, son goût n'est pas si excellent, aussi n'est-il pas tant estimé ; il agace plutôt les dents, & fait plutôt saigner les gencives que les autres.

Le second, porte le nom de sa forme, parce qu'il est tout semblable à un pain de sucre : il a les feuilles un peu plus longues & plus étroites que le premier, & ne jaunit pas tant. Son goût est meilleur, mais il fait aussi saigner les gencives de ceux qui en mangent beaucoup. J'ai trouvé dans celui-ci de la graine semblable à la graine de Cresson Alenois ; quoique pourtant ce soit une opinion générale, que l'Ananas ne graine jamais.

Le troisième, est le plus petit, mais c'est le plus excellent, & est appelé, Pomme de Rainette, à cause que son goût a cela de particulier, qu'il tire à l'odeur & au goût de ce fruit : Il n'agace presque point les dents, & ne fait point saigner la bouche, si ce n'est quand on en mange excessivement.

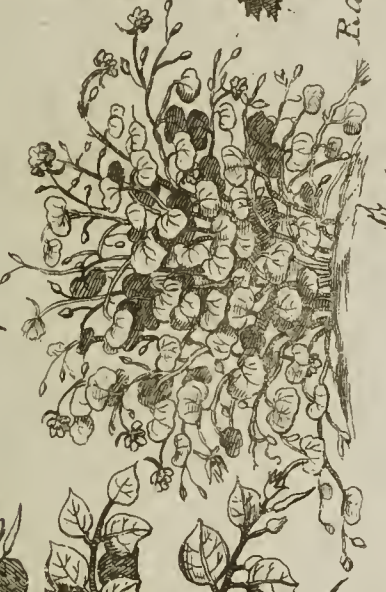
Voilà ce qu'ils ont de particulier, mais tous conviennent en ce



Olives.



Cappes.



Capucines.



Raisins de Corinthe.



Figues.



Marons.



Avelines.



Raisins de Damas.

qu'ils croissent d'une même façon, portent tous le bouquet de feuilles, ou la couronne sur la tête, & ont l'écorce en pomme de pin, laquelle se leve pourtant, & se coupe comme celle du Melon; & bien que la chair, tant des uns que des autres, soit fibreuse, elle se fond toute en eau dans la bouche, & est si savoureuse, que je ne le sçaurois mieux exprimer, sinon en disant, qu'elle a le goût de la Pêche, de la Pomme, du Coin, & du Muscat tout ensemble.

Quelques-uns pour lui ôter cette qualité, qui fait saigner les gencives, & enflâme la gorge de ceux qui en mangent beaucoup, ou le mangent avant qu'il soit meur, après l'avoir dépouillé de son écorce, & coupé par ruelles, le laissent un peu de tems tremper dans le vin d'Espagne, & non-seulement l'Ananas quitte ce qu'il a de malin, mais il communique au vin un goût & une odeur fort agréable.

On fait un vin de son suc, qui vaut presque de la Malvoisie, & qui enivre aussi-bien que le plus fort vin que nous ayons en France. Si on conserve ce vin plus de trois semaines, il se tourne, & semble être entièrement gâté; mais si on se donne patience encore autant de tems, il revient dans son entier, & même est plus fort & plus fumeux qu'auparavant. Lorsqu'on en use modérément, il recrée le cœur, reveille les esprits engourdis, & arrête les nausées de l'estomach; il est bon aux suppressions des urines, & c'est un contrepoison à ceux qui ont bû de l'eau de Manyoc: il faut pourtant que les femmes qui sont enceintes se gardent bien d'user de ce vin, & même de manger de l'Ananas en quantité, car cela les feroit aussi-tôt avorter.

Nous vendons presentement à Paris des Ananas confits, qui nous viennent des Isles, qui est un très-bon mangé, sur-tout quand ils ont été bien confits.

Son usage est pour rétablir la chaleur naturelle des vieilles gens. *In fol. p. 235.*

Du Cotton. Fig. 159.

LE Cotton est une laine douce & blanche, que l'on trouve dans une espece de coque brune, qui naît sur un arbrisseau en forme de buisson. Voici ce que dit le R. P. du Tertre.

Au commencement que nos Isles furent habitées par les François, j'ai vû des habitans qui remplissoient leurs habitations de

Cottonniers , dans l'esperance d'en faire quelque profit dans le commerce ; mais la plûpart des Marchands ne s'en voulant point charger , à cause qu'il tient trop de place , qu'il pese peu , & est dangereux pour le feu , ils ont été contraints de l'arracher , & de n'en laisser que le long des lisieres des habitations.

Cet arbrisseau croît en buisson , & les rameaux qui s'étendent au large , sont fort chargez de feüilles , un peu plus petites que celles du Sicomore , & presque de même figure : il pousse quantité de belles fleurs jaunes , plus grandes que celles de la Manthe musquée ; le fond de cette fleur est de couleur de pourpre , & elle en est toute rayée par le dedans ; il y a un bouton ovale qui paroît au milieu , & qui croît avec le tems aussi gros qu'un œuf de pigeon : quand il est meur il devient noir , & se divisant en trois par le haut , le Cotton paroît blanc comme la neige. Dans ce flocon qui se gonfle à la chaleur jusqu'à la grosseur d'un œuf de poule , il y a sept grains noirs , aussi gros que des lupins attachez ensemble ; le dedans en est blanc , oleagineux , & de bon goût.

Le Cotton vient en grande abondance dans toutes ces Isles , & les Sauvages prennent un grand soin de le cultiver , comme une chose qui leur est fort utile pour faire leurs lits. J'ai remarqué une chose de la fleur du Cotton , que les Auteurs n'ont pas connue , ou au moins ne l'ont pas écrite ; c'est que les fleurs enveloppées dans les feüilles du même arbre cuites sur la braise , rendent une huile rousse & visqueuse , qui guérit en peu de tems les vieux ulceres. Je l'ai souvent experimenté avec de très-heureux succès. La graine de Cotton est bonne pour les maladies du poulmon. La dose est depuis deux dragmes jusqu'à demi once , en émulsions dans chopine d'eau. Elle est astringeante , propre pour la toux , pour consolider les playes , pour la dissenterie , pour les autres cours de ventre , & pour le crachement de sang. Elle enyvre aussi les Perroquets.

Nous vendons de plusieurs sortes de Cottons , qui ne different les uns des autres , que suivant les pays d'où ils viennent , & les diverses précautions que l'on fait. Le premier , est le Cotton en laine ; c'est-à-dire , tel qu'il sort de la coque , d'où on a seulement retiré les graines. Ces Cottons viennent de Cypre , de S. Jean d'Acre , & de Smyrne. Les seconds , sont les Cottons filez , dont les plus parfaits sont les Cottons d'once , qui viennent de Damas , les Cottons de Jerusalem que nous appellons Bazac ; il y

Cottons en
laine.

Cottons fi-
lez.

a encore d'autres fortes de Cottons, comme sont les Cottons de mi Bazac, de Rames, les moyens Bazacs, les Cottons de Beledin, de Gondezel, Payas de Montafin, Cotton Joseph & Genequin; mais de tous ces Cottons nous ne vendons gueres que celui de Jerufalem, & des Isles. Le vray Bazac ou Cotton de Jerufalem, doit être blanc, fin, uni, le plus sec, le mieux filé & le plus égale que faire se pourra. A l'égard de celui en laine, plus il est blanc, long & doux, plus il doit être estimé. Ceux qui en acheteront des balles entieres, prendront garde qu'elles n'ayent été moisies ny pourries pour avoir été mouillées ou aspergées d'eau.

On se sert du Cotton pour differents usages, qui sont trop connus pour m'y arrêter.

A l'égard de la graine noire qui se trouve dans le Cotton, on en peut tirer une huile, qui est admirable pour guérir & emporter les taches de rousseures, & même pour embellir le visage; Elle fait les mêmes effets que l'huile que l'on a tirée des Amandes du Coco, en la faisant fondre sur le feu, ainsi que font les Sauvages, surtout de l'Isle de l'Assomption, d'où presque tous les Cocos que nous vendons nous sont apportés. *In folio*, page 238.

Huile de
Cotton,

De la Hoüette. Fig. 159.

LA Hoüette est une espee de Cotton qui se trouve dans des gouffes qui croissent sur une plante que les Botanistes appellent *Apocinum Cynocrampe*, qui signifie choux de chien, dont la figure est representée à l'Estampe du Cotton.

Ces plantes croissent en quantité proche d'Alexandrie, d'Ægypte, sur tout dans les lieux humides & marécageux, d'où nous vient la Hoüette que nous vendons. Cette Hoüette n'a autre usage que pour fourrer les robes des personnes de qualité.

Nous vendons de plus le Lin, la filasse brute & écrite, c'est-à-dire, telle que les Filassiers & Cordiers l'achètent de nous, le fil de Guibrai qui est fait d'étoupes filées, & ensuite mis par éveaux, après avoir été boüilli dans de l'eau & de la cendre pour en ôter la bourre, & lorsqu'il est bien blanc, tant pour avoir été lessivé que pour avoir demeuré sur l'herbe, il nous est apporté ou envoyé des Normands du Bourg de la Chapelle Mosche, qui est l'endroit où presque tout ce fil se fait: & ce qui lui a fait donner le surnom de Guibray, c'est qu'autrefois ils ne nous l'envoyoient ny ne l'apportoient point, mais le vendoient tout à la Foire de Guibray.

Fil de Gui-
bray.

Ce fil est fort en usage par les Ciriers, tant pour faire des Cierges, de la bougie filée, que pour faire des collets blancs aux mèches, ou bras de flambeaux.

Lumignon. A l'égard du lumignon, il se fait à Pont Sainte-Mexance, des étoupes de chanvre que l'on file à gauche, & ensuite on le met par plottes de treize à quatorze onces, & l'on s'en sert à faire des mèches ou bras de flambeaux.

Nous vendons encore les mèches à mousquets, qui sont faites des mêmes étoupes, & toute la différence qu'il y a, c'est qu'elles sont filées comme les cordes ordinaires, & ensuite on en assemble trois brins ensemble que l'on couvre de filasse; en sorte que ces trois brins ensemble ne paroissent qu'un, & après les avoir fait bouillir dans l'eau & de la gravelée, pour lui donner la couleur qu'elle a, & après l'avoir fait sécher, ils nous l'envoient par bottes de différentes grosseurs & longueurs.

Nous vendons de plus la fisselle de Roüen & de Troyes, dont l'une nous vient par paquets, & l'autre par plottes, & n'a point d'autre choix que d'être bien sèche, bien filée, c'est-à-dire la plus unie & la plus petite que faire se pourra, en prenant garde qu'elle soit belle dedans, principalement celle de Roüen, qui est fort sujette à n'être pas telle dedans que dessus.

Outre toutes les marchandises que nous vendons qui se tirent du Lin & du Chanvre, il nous est permis de vendre toutes sortes de papiers, dont il y en a plusieurs sortes; sçavoir, le papier d'Auvergne, celui de Limoge, & autres endroits. Le grand & petit papier gris-blanc, ou à patron, & papier à demoiselle que nous tirons de Roüen. *In folio, page 239.*

Des Olives. Fig. 160.

Nous vendons à Paris de trois sortes d'Olives, qui ne diffèrent qu'en grosseur, & suivant le pays d'où elles viennent. Les plus estimées sont les Olives de Veronne, dont il y en a de trois sortes; sçavoir, le gros & petit moule, & les semences; celles d'après sont les Olives d'Espagne, & les troisièmes sont les Olives de Provence, qui portent le surnom de Picholine ou de Pauline, & mal-à-propos celui d'Olives de Lucques; puisqu'elles n'en viennent pas.

L'arbre qui porte les Olives est ordinairement petit, dont j'ay fait graver la figure. A l'égard des feuilles, elles sont épaisses &

Guy de Chesne.



Usnée.A.

Chesne.

Galle d'Alep.



Galle Legere.

Galle de Bordeaux



Bazdgendge.

Polipode.



Usnée.A.



verdâtres, les fleurs blanches & les fruits verts dans leur commencement, & d'un vert rougeâtre dans leur maturité. Sans vouloir m'arrêter à vouloir rapporter ici les differens ouvrages que l'on fait du bois d'olivier, je me contenterai seulement de parler de l'huile que l'on tire des Olives, & de la maniere qu'on les lessive, afin de les garder pour manger.

D'abord que les payfans voyent que les Olives sont en état d'être cueillies pour lessiver, ce qui arrive en Juin & Juillet, ils les cueillent & les apportent dans les Villes, vendre comme nos payfans nous apportent des cerises. Aussi-tôt que ceux qui les veulent lessiver les ont, ils les jettent dans de l'eau fraîche, & après les y avoir laissées quelque temps, ils les retirent & les jettent dans une eau salée, qu'ils ont faite avec de la Barille ou Soude, & des cendres des noyaux d'Olives brûlées, ou de la chaux, & après les y avoir laissées quelque temps, ils les mettent dans des barils de differentes grandeurs, & remplissent les barils d'une eau salée faite de sel, sur laquelle saumure ils jettent quelque peu d'une essence composée de giroflé, canelle, coriandre, fenouil, & autres aromats; & toute la science d'accomoder les Olives, c'est de sçavoir faire cette essence, qu'ils tiennent secrette parmi eux.

Le choix des Olives, surtout des Veronnes, sont d'être nouvelles, véritables, fermes, & bien enfaussées; car d'abord que la saumure ou fausse leur manque, elles s'amolissent & deviennent noires, en un mot hors de vente; ce qui n'est pas d'une petite consequence, étant un fruit assez cher. Pour ce qui est des Olives d'Espagne, elles sont de la grosseur d'un œuf de Pigeon, d'un vert pâle, & d'un goût amer, ce qui ne plaît pas à tout le monde; mais pour celles de Provence, surtout les picholines, elles sont estimées les meilleures, en ce que l'on prétend que Messieurs Picholini de S. Chemas, les sçavent mieux faller que tous les autres, à quoi on ne se trompe pas, puisque les plus belles & meilleures Olives sont les Picholines, parce qu'elles sont ordinairement plus vertes, & d'un meilleur goût que les Paulines, & autres Olives de Provence.

L'usage des Olives est de les manger en salade; & ce qu'il y a à prendre garde, c'est de n'en faire provision qu'en hiver, car d'abord que le Carême est venu, on n'en mange presque plus, ce qui oblige ceux qui en ont de les donner à moitié moins qu'elles ne leurs coutent. *In folio page 239.*

De l'Huile d'Olive.

Outrè les Olives, nous faisons un très-gros négoce de l'Huile que nous en tirons, & cette huile est si nécessaire à la vie que j'ose la mettre en parallèle avec le pain & le vin. La manière de tirer l'Huile des Olives, est peu différente de celle que l'on tire des amandes, puisque l'on ne fait autre façon pour faire de bonnes huiles qu'après avoir cueilli les Olives, lorsqu'elles commencent à rougir, c'est-à-dire, dans leur plus grande maturité, ce qui arrive en Decembre & Janvier, de les presser dans des moulins faits exprès: d'abord il en sort une huile qui est douce, d'un goût & d'une odeur fort agréable, & cette huile est ce que nous appellons Huile vierge, dont la plus estimée est celle de Grasse, d'Aramont, d'Aix, de Nice, ainsi de quelques autres endroits; mais comme ces Olives nouvellement cueillies ne rendent pas tant d'huile que celles que l'on tire des Olives qui ont demeuré quelque tems sur le pavé, ceux qui veulent avoir beaucoup d'huile laissent rourir les Olives, & ensuite les pressent; mais l'huile qui en sort est d'un goût & odeur désagréable. Quelques-uns aussi pour en avoir davantage jettent de l'eau bouillante dessus le marc, qu'ils pressent plus qu'auparavant; & cette huile ainsi fabriquée, est ce que nous appellons huile commune, ne différant en bonté que suivant les endroits d'où elle vient. Les meilleures huiles communes viennent de Gennes, d'Oneille, & autres endroits d'Italie, & de Provence, & les moindres viennent d'Espagne, surtout de Majorque & de Portugal.

Le choix des huiles est si connu de tout le monde, qu'il est inutile de m'y arrêter. Pour ce qui est des Marchands qui en acheteront de grosses parties, ils prendront garde à qui ils auront à faire; car c'est une marchandise où il se fait tant de fourberies, tant sur la marchandise que sur la tarre, que j'aurois assez de peine à les expliquer, principalement depuis que nous avons à Paris de certains Marchands d'huiles qui ne se font pas une affaire de tromper, & de ruiner leurs Confreres, pourvû qu'ils gagnent du bien.

L'Huile d'olive est si en usage, que nous n'avons point de marchandises dont on fasse plus de consommation, puisque qui que ce soit ne s'en sçauroit passer, & même pour l'usage de la Médecine, en ce que cette huile est la base de toutes les huiles composées, Cerats, Baumes, Onguents, & Emplâtres.

Outre toutes les hautes propriétés que l'on tire de l'huile d'Olive, je ne puis m'empêcher de dire que c'est un Baume naturel pour la guérison des playes, étant battu avec du vin, & c'est de l'huile & du vin dont le Samaritain de l'Évangile se servit pour guérir celui qu'il trouva blessé sur son chemin, & c'est encore aujourd'hui le remède tant des riches que des pauvres. L'huile d'Olive sert aussi à brûler; mais il n'y a guères que dans les Églises & chez les personnes qui ont le moyen d'en brûler qui s'en servent, à cause qu'elle ne sent pas si mauvais que les autres sortes d'huiles. Et de plus, c'est qu'elle dure plus long-tems; mais sa cherté fait que les pauvres ne s'en servent pas, à moins que les huiles communes à brûler ne soient chères, comme elles le sont aujourd'hui. Outre les huiles d'Olive, nous faisons un fort gros négoce de l'Huile de Noix, que nous faisons venir de la Bourgogne, & de la Touraine ou d'Orléans, dont le débit est grand, à cause qu'elle est fort en usage pour les Peintres, & plusieurs Ouvriers qui s'en servent, comme les Imprimeurs en Lettres, en Taille-douce, & autres semblables. Et de plus, c'est que beaucoup de personnes s'en servent pour la guérison des playes, comme étant un Baume naturel, & même pour la friture. À l'égard de s'en servir pour brûler, c'est un très-méchant ménage, parce qu'elle va extrêmement vite, & de plus c'est qu'elle se réduit toute en charbon. Nous faisons encore un fort gros négoce des Huiles de Cossa, ou grosses Navettes, que nous faisons venir de Flandres: celle de Navette ordinaire que nous tirons de Champagne, ou de Normandie, de Chenevis, ou Camomille & de Lin, que nous tirons aussi de Flandres & autres endroits, principalement quand les huiles de baleine sont chères. *In folio, page 240.*

Des Savons.

Outre la grande consommation que l'on fait de l'huile d'Olive, pour les ouvrages où elle est requise, pour les différens alimens, & pour l'usage de la Médecine, on en fait la base de différentes sortes de Savons que nous vendons. J'entends ceux de la bonne qualité, dont le meilleur & le plus estimé est le Savon d'Alicante; le deuxième, est le Carthagène; le troisième, est le Savon véritable Marseille; le quatrième, est le Gayette; le cinquième, est le Savon de Toulon, que nous appelons fausse-

ment Savon de Gennes. Le Savon est une composition d'huile d'olive, d'amidon, d'eau de chaux, & d'une lessive de soude, & tout ensemble par le moyen d'une cuisson, on en forme une pâte que l'on met par tablettes ou en pain, de la forme & figure que nous le voyons. A l'égard de la jaspure je n'en puis rien dire, étant un secret que les Savonniers ont parmi eux. L'on m'a néanmoins assuré qu'ils se servoient d'ocre rouge, de couperose, & même de l'eau forte; mais comme je n'en suis pas certain, c'est pour ce sujet que je n'en sçaurois rien dire.

Le choix des Savons est d'être secs, bien marbrés, & véritablement du lieu d'où ils portent le nom; c'est-à-dire, que celui que l'on vend pour Alicante, soit véritable Alicante, ainsi des autres: & pour le blanc & le Gayette, ils sont à préférer pour les Parfumeurs pour faire des Savonnettes: mais comme le Gayette est rare, parce qu'il n'en vient que fort peu, ils se servent du Savon blanc de Toulon, ou d'un certain Savon blanc & sec.

Le Savon de Toulon doit être sec, d'un blanc tant soit peu bleuâtre, se coupant uniment, qui soit luisant, d'une bonne odeur, & le moins gras qu'il se pourra. A l'égard du marbré, celui qui est à côte rouge, & d'une belle jaspure au dedans, est le plus estimé, parce qu'il est mieux travaillé, ainsi d'un meilleur usé, & plus de vente.

A l'égard des propriétés du Savon, elles sont assez connues; mais comme peu de personnes ne pourroient s'imaginer qu'il peut avoir quelque usage en Médecine, je leur dirai néanmoins qu'il y en a qui s'en servent avec succès pour la guérison des humeurs froides, étant fondu dans de l'esprit de vin, & même que l'on en compose un emplâtre surnommé de Savon, qui a de très-grandes propriétés, ainsi que quantité d'Auteurs l'assurent.

Le Savon de Toulon, ou blanc, amolit & résout les duretés de la matrice, des loupes naissantes & autres tumeurs, appliqué extérieurement; l'on en forme aussi des suppositoires, dont l'on se sert comme des autres.

Esprit de Savon. L'on tire du Savon par le moyen de la Chymie un esprit & une huile, qui sont résolutifs, apéritifs, & propres pour les obstructions de la matrice & les scrophules, donnée intérieurement depuis demie jusqu'à deux dragmes.

Huile de Savon. Son huile, qui est puante, & d'un goût âcre & résolutif, appliquée extérieurement, est d'usage pour les tumeurs.

Outre ces sortes de Savons dont je viens de parler, il s'en fait

à Roüen avec du flambart , qui est une certaine graisse qui se trouve sur les chaudières des Chaircuitiers & Traiteurs ; mais comme c'est un Savon très-méchamment , c'est pour ce sujet que je n'en dirai rien , sinon qu'il devrait être interdit du négoce , ne servant qu'à tromper les pauvres gens , tant le blanc que le madre.

Nous vendons de plus un Savon liquide , que nous appellons Savon noir , qui se fait à Abbeville & à Amiens , qui est fait de faisses d'huile à brûler , de la potée , ou avec de l'eau de chaux. Mais comme ce Savon est d'une couleur brune , nous en faisons venir d'Hollande , qui est vert comme l'ache , à cause qu'au lieu d'huile à brûler , ils se servent d'huile de chenevis , qui est verte.

Le Savon noir d'Abbeville ou d'Amiens , qui nous vient dans de petits barils , que nous appellons Quartaux , est fort un usage chez les Bonnetiers , & pour plusieurs autres Ouvriers qui s'en servent.

Le Savon vert liquide d'Hollande , est usité par quelques-uns pour frotter la plante des pieds de ceux qui ont les fièvres , & ils prétendent que cela les fait en aller ; ce qui n'est pas tout-à-fait à rejeter , puisque je sçai des personnes qui en ont été guéries ; mais comme ce Savon est extrêmement rare , à cause que l'on n'en fait point venir , on se contente de celui d'Abbeville. *In fol. pag. 243.*

Des Capres. Fig. 160.

Les Capres sont des boutons de fleurs qui naissent sur une plante , qui croît en arbrisseau , du côté de Toulon & autres lieux de Provence , d'où nous viennent presque toutes les Capres que nous vendons. Il nous en vient aussi de Majorque , ainsi qu'il se verra par la suite.

Nous vendons de plusieurs sortes de Capres , qui ne différent néanmoins qu'en grosseur , & non pas de différens pays , ainsi qu'elles en portent le nom ; car c'est une chose assurée , que toutes les Capres qui se mangent en Europe , à la réserve de celles de Majorque , viennent de Toulon : ainsi au lieu d'être appelées Capres de Nice ou de Gennes , comme elles l'ont toujours été , elles doivent porter le nom de Capres de Toulon , ou de France.

Lorsque les Capres sont en état d'être cueillies, ce qui se doit faire en vingt-quatre heures; car si l'on ne les cueille justement dans le tems qu'elles sont en boutons, elles s'épanouissent, & ne sont plus propres à être confites, ni au sel, ni au vinaigre. Lorsque les Payfans ont cueilli les Capres, avant que de les confire, ils les passent dans des cribles, dont les trous sont de différentes grandeurs, par ce moyen font des Capres de plusieurs sortes, qui néanmoins viennent toutes de dessus une même plante: cependant plus les Capres sont petites, & garnies de leurs queueës, plus elles sont estimées.

A l'égard des Capres de Majorque, ce sont des petites Capres salées, dont nous faisons un assez gros débit en tems de paix.

Les Capres applaties & salées, sont de la grandeur d'un denier, & viennent d'Alexandrie.

L'on mange à Lyon une autre sorte de Capres applaties, appelées Sauvagine, qui sont salées; mais cette sorte de fruit n'étant pas ici d'usage, c'est ce qui fait que nous n'en vendons que très-peu.

Les Capres & les Capriers sont employez en Medecine. Elles contiennent beaucoup de sel volatil.

Les Capres excitent l'appetit, fortifient l'estomach, sont aperitives, on les employe particulièrement pour les maladies de la ratte.

L'écorce des racines du Caprier est apéritive, leve les obstructions de la ratte & des autres visceres, dissipe la mélancholie, résiste au venin, & entre dans plusieurs compositions de Pharmacie.

Nous débitons de plus deux autres sortes de fleurs confites au vinaigre, dont l'une est appelée Capucine, & l'autre Genette. Et les plantes qui produisent ces fleurs sont si connuës, que je n'ai pas jugé à propos d'en parler. *In fol. page 245.*

Des Bayes de Laurier.

LEs Bayes de Laurier sont des fruits de la grosseur du bout du petit doigt, verts dans leur commencement, & qui brunissent à mesure qu'ils meurissent. Ces Bayes sont si connuës, aussi-bien que l'arbre qui les porte, que je n'ai pas jugé à propos d'en parler, me contentant seulement de dire, que les Bayes de Laurier doivent être nouvelles, bien séches, les mieux nourries, &

& les plus noirâtres qu'il se pourra, en prenant garde qu'elles ne soient vermoulues, à quoi elles sont fort sujettes, pour le peu qu'on les garde.

Les Bayes de Laurier ont quelque peu d'usage dans la Médecine, en ce qu'elles sont chaudes, émolliantes, résolatives, employées dans les suppressions des menstruës & des urines, pour les coliques venteuses, crudités d'estomach, & qu'elles entrent dans plusieurs compositions galéniques. La dose en substance est depuis un scrupule jusqu'à un gros incorporée avec quelques sirops convenables, comme d'armoïse ou d'absinthe, en bol, ou infusées dans du vin. *In folio*, page 245.

De l'Huile de Laurier.

L'Huile de Laurier, ou Huile Laurin, est une Huile que l'on tire des Bayes de Laurier recentes, bouïllies dans de l'eau; lorsqu'elle est refroidie, on la met dans des barils pour la transporter en differens endroits.

L'Huile de Laurier que nous vendons, vient de la Provence & du Languedoc, principalement d'un lieu appellé Calvisson, proche de Montpellier, d'où nous vient la plus parfaite: car pour celle de Provence, elle ne vaut rien du tout, n'étant que de la graisse & de la therebentine, verdie avec du verdet ou de la morelle; ce qui fait qu'elle doit être entièrement interdite du négoce, & que l'on doit défendre à ceux qui la font, d'en fabriquer & d'en vendre à l'avenir: parce qu'on ne doit se servir que de l'Huile de Laurier de Languedoc, comme étant la meilleure de toutes, pourvû qu'elle soit de la qualité requise, qui est d'être nouvelle, bien odorante, grenuë, d'une consistance assez solide, & d'un vert tirant tant soit peu sur le jaune, & rejeter celle qui est verte, unie, liquide, & d'une autre odeur que celle de Laurier, telle qu'est celle de Provence, ou celle qui a été faite à Lyon, Roïen, ou Paris.

On se sert de l'Huile de Laurier pour la guérison des humeurs froides, elle est aussi quelque peu usitée dans la Pharmacie, parce qu'elle entre dans quelques compositions galéniques; mais la plus grande consommation qui s'en fait est pour les Maréchaux. *In fol. p. 246.*

Des Raisins de Damas. Fig. 160.

Les Raisins, furnommez de Damas, sont des Raisins plats, de la grosseur & longueur du bout du pouce, qui nous sont apportez de Damas, Ville Capitale de Syrie, dans des boëtes à demi rondes, que nous appellons Bustes.

On doit choisir ces Raisins nouveaux, gros & bien nourris, & prendre garde que ce ne soit des Raisins de Calabre, ou des Jubis applatis, & accommodez exprès dans des bustes de Raisins de Damas, comme il n'arrive que trop souvent chez quantité d'Epiciers & Apoticaire, qui ne font aucune difficulté de vendre les uns pour les autres; ce qui sera néanmoins facile à connoître, pour peu que l'on sçache ce que c'est; parce que les Raisins de Damas sont gros, grands, gras, secs & fermes, & n'ont ordinairement que deux pepins, & qu'ils sont d'un goût fade & désagréable, ce qui est le contraire de ceux de Calabre, qui sont gras, mollasses, & d'un goût sucré, aussi-bien que les Jubis. Et de plus, c'est qu'il sera facile de connoître des Raisins qui ont été mis exprès, d'avec ceux qui n'ont jamais été remuez, & qui sont tels qu'ils viennent de Damas.

Les Raisins de Damas sont fort en usage pour faire des pti-fannes & apofemes pectorales, dans les fluxions de poitrine, dans la toux opiniâtre, & ils entrent dans quelques compositions galeniques. Ils s'employent ordinairement avec les Jujubes, les Sebestes & les Dattes.

A l'égard de la maniere dont on accommode ces Raisins avant que de les mettre dans des bustes, je n'en dirai rien, pour n'en avoir pû rien sçavoir, sinon que l'on m'a assuré que ces Raisins étoient si gros, qu'il y avoit des grappes qui pésoient jusqu'à vingt-quatre livres; ce qui peut être vrai, puisque nous avons en Provence & en Languedoc, des grappes de Raisins qui en pesent jusqu'à douze. *In fol. page 147.*

Des Raisins de Corinthe. Fig. 160.

Les Raisins de Corinthe sont de petits Raisins de différentes couleurs, y en ayant de noirs, de rouges & de blancs, & pour l'ordinaire de la grosseur de nos groseilles rouges.

La Vigne qui les porte est basse, garnie de feuilles épaisses &

fort découpées, laquelle croît en quantité dans une vaste & spacieuse plaine, qui est située derrière la Forteresse de Zante en Grece. Cette plaine est environnée de montagnes & de côteaux, & est séparée en deux vignobles, dans lesquels il y a quantité de Cyprès, d'Oliviers, & de Maisons de plaisance, qui sont avec la Forteresse & le Mont Discoppo, dans une vûe parfaitement belle.

Lorsque ces petits Raisins sont en maturité, ce qui arrive vers le mois d'Août, les Zantois les cuëillent & les égrainent, & en font des couches sur la terre, afin de les faire sécher; lorsqu'ils sont secs, ils les apportent dans la Ville, d'où ils sont jettez par un trou dans de grands Magasins, qu'ils appellent Seraglio, où ils s'entassent si fort par leur propre poids, que ceux à qui ils appartiennent, sont obligez de se servir d'instrumens de fer pour les arracher, & lorsqu'ils sont arrachez, ils les mettent dans des tonneaux, ou des balles de differens poids, & pour les rendre aussi ferrés que nous les voyons, ils employent des hommes dressés à les presser avec les pieds, & qui pour cela se frottent les pieds & les jambes d'huile.

On nous apporte quelquefois aussi de ces raisins de Cephalonie, de Nataligo, ou Anatoligo, Messalongi, Patras, Lepante, & de Corinthe, d'où ils ont pris leur surnom.

Les Anglois ont leur Comptoir à Zante, qui est conduit par un Consul & six Marchands pour faire ce commerce, qui ne leur est pas d'un petit revenu, en ce qu'ils consomment plus de Corinthe dans une année, qu'il ne s'en consomme dans le reste de l'Europe.

Les Hollandois y ont un Consul & deux Marchands. Et les François y ont un Commis, qui fait la fonction de Consul & de Marchand tout ensemble.

Ceux de Zante croient encore aujourd'hui que les Européens se servent de ces Raisins pour teindre des draps, ne sçachant pas que c'est pour manger.

Ces petits Raisins sont sur le lieu si communs, qu'ils ne s'y vendent que trois livres le cent; mais il se paye pareille somme aux Venitiens pour leur sortie; c'est ce qui fait qu'on ne les peut pas avoir à Marseille à moins de neuf ou dix livres le cent, qui changent quelquefois de prix, suivant la récolte & les risques de la mer.

Quand les mers sont libres, les Anglois & les Hollandois en

apportent quantité à Bordeaux, la Rochelle, Nantes & Rouen, d'où l'on les peut tirer à meilleur compte que de Marseille.

On choisira les Corinthes nouveaux, petits, en grosses masses, c'est-à-dire, non égrainés, ni frottez de miel, & prendre garde que ce ne soit du tour de la balle, qui est ordinairement blanc; & par conséquent mangé des mittes, & prendre garde que ce ne soit des petits Raisins d'Espagne. Ces Raisins se peuvent conserver pendant deux ou trois ans, pourvu qu'ils ne soient point remuez, & qu'ils n'ayent point pris l'air.

Leur usage est pour mettre dans plusieurs ragoûts, avec des Pignons blancs & des Capres; principalement dans les carpes. Quelques-uns s'en servent dans des ptisannes au lieu de Raisins de Damas. *In fol. p. 248.*

Des Raisins aux Jubis. Fig. 160.

Les Raisins aux Jubis sont des Raisins que nous faisons venir de Provence, sur-tout de Roquevaire & d'Ouriol. Lorsque ces Raisins sont meurs, on cueille ces grappes, & on les trempe dans une lessive chaude tirée de la barille, & ensuite on les met sur des canices ou clayes, sécher au Soleil, en les retournant de fois à autres, pour qu'ils séchent également, & lorsqu'ils sont secs; on les enferme dans des petites caisses de bois blanc, tels que nous les voyons. Et pour qu'ils soient de la qualité requise, ils doivent être nouveaux, secs, en belles grappes, c'est-à-dire, les moins gras & les moins égrenés qu'il se pourra; ils doivent être clairs, luisans, d'un goût doux & sucré.

Outre ces Raisins, il nous en vient d'autres, que nous appelons Picardans, qui sont plus petits, secs & arides; en un mot, moindre que les Jubis.

Diverses
sortes de
Raisins.

Nous vendons de plus les Raisins de Calabre, qui sont gras & d'un très-bon goût. Les Maroquins, qui sont des Raisins noirs, les Raisins d'Arq & au Soleil qui viennent d'Espagne, qui sont ceux de qui on tire le vin d'Espagne, qui sont des Raisins secs, rougeâtres & bleuâtres, & d'un très-bon goût. Les Raisins d'Espagne, qui sont de petits Raisins tant soit peu plus gros que les Raisins de Corinthe, ainsi de quelques autres sortes.

Diverses
sortes de
Vins.

Outre les Raisins, nous faisons un fort gros négoce de différentes sortes de Vins, tels que sont ceux d'Espagne, d'Alicante, de saint Laurent, de Frontignan, de Côte-Rôtie, de Thin, de

l'Hermitage, de Barbantanne, ou de Languedoc, ainsi des autres fortes. Outre ces Vins, nous faisons un grand débit de l'Eau-de-Vie, Eau de Vie. que nous faisons venir de Cognac, de Blois, de Saumur, & autres endroits. Il y a plusieurs autres sortes d'Eaux-de-Vie; sçavoir, les Eaux-de-Vie faites de Vin, celles de Bierre, de Cidre, de Sucre, de Fruits, ou de Grains; mais comme je ne prétends parler que de celle qui est faite de Vin, parce que les autres sont défenduës, à cause de leurs méchantes qualitez, je dirai que l'on la doit choisir blanche, claire, d'un bon goût & l'éprouver; c'est-à-dire, qu'en en versant dans un verre, il se forme une petite mouffe blanche, qui en diminuant forme un cercle, qui est ce que nous appellons Chapelet; car pour le peu qu'elle ne soit pas bien travaillée, & qu'il y ait trop d'humidité, ce cercle ne se fera qu'à demi. La seconde preuve de l'Eau-de-Vie, est de tremper le bout du doigt dedans, & le présenter au feu, si elle prend, c'est signe qu'elle est bonne.

Je ne m'arrêterai point à dire la maniere que l'on fait l'Eau-de-Vie, étant une chose trop commune: & personne n'ignore que ce sont des vins poussés ou non poussés que l'on distille.

Outre ce grand usage de l'Eau-de-Vie, on s'en sert en Medecine pour fortifier les nerfs, & pour quantité d'autres usages où elle est requise: Nous l'employons pour servir de vehicule dans plusieurs opérations; elle est employée dans les linimens, fomentations, gargarismes, & plusieurs autres compositions galeniques.

Nous tirons de l'Eau-de-Vie par le moyen d'un alambic, une eau spiritueuse, claire & transparente, qui est ce que nous appellons Esprit de Vin, lequel pour être de la qualité requise, doit être bien blanc, & lorsque l'on y met le feu, il se brûle sans qu'il Esprit de Vin. reste aucune humidité: & pour connoître s'il est bien déflegmé, il faut en mettre dans une cueillere de fer ou d'argent, & la poser sur une assiette où il y ait de l'eau; si l'Esprit de Vin brûle à sec, & que la poudre que l'on auroit mise dedans tire, c'est une marque infallible qu'il est de la qualité requise, & fort propre à tous les usages où l'Esprit de Vin est requis.

L'Esprit de Vin a de si hautes proprietes, qu'il est presque impossible de croire la vertu qu'il a; il sert de dissolvant à plusieurs choses dans la Chimie; on le donne intérieurement pour l'apoplexie, létargie, depuis demi cueillerée jusqu'à une: l'on s'en frotte aussi les poignets, la poitrine & le visage dans ces occa-

fions. On s'en sert encore pour les brûlures recentes, si on l'applique aussi-tôt qu'elle est faite, comme aussi dans la paralysie, douleurs froides, contusions, & autres maladies. Quand il est question de résoudre & d'adoucir les pores, l'on ajoute du sel de Tartre à l'Esprit de Vin, & c'est ce que l'on appelle Vin tartarisé, lequel peut être employé aux mêmes usages que le précédent. La dose est depuis demi dragme jusqu'à deux dans des liqueurs convenables, étant propre à quantité d'ouvrages.

Nous faisons ici un très-gros négoce de Vinaigre en gros & en détail, aussi-bien que du Verjus, parce que nous envoyons le premier dans les Pays étrangers, que nous faisons venir d'Orleans, & autres endroits. Et le dernier, nous en vendons à cause qu'il a quelque peu d'usage dans la Medecine, & que les Epiciers sont obligez d'en avoir, à cause qu'il est excellent pour purifier la cire. *In fol. p. 249.*

Du Tartre blanc & rouge.

LE Tartre est une matiere grossiere & terrestre, séparée de sa partie fluide, qui par la suite du tems devient de figure de pierre, qui s'attache contre les parois intérieures des Foudres* ou Tonneaux de Vin, dont il y en a de trois sortes différentes.

Le plus beau Tartre est celui d'Allemagne, à cause qu'il est plus épais, pour avoir séjourné plus long-tems dans ces Foudres; c'est celui-là qui doit porter le nom de Tartre blanc ou rouge, & qui pour être de la qualité requise, doit être épais, facile à casser, blanc au-dessus, brillant au dedans, & le moins terreux qu'il se pourra; pour le rouge, il doit être le plus approchant des qualitez du blanc qu'il sera possible. Le second, est celui que nous tirons du côté de la Provence & du Languedoc, qui approche des qualitez de celui du Rhin. Le troisiéme, est ce que nous appelons Gravelée de Lyon, qui ne differe en rien de celle de Paris, sinon qu'elle est un peu plus épaisse & plus haute en couleur.

L'usage du Tartre & de la Gravelée est pour les Teinturiers & Monnoyeurs, servant à blanchir l'argent, & pour quantité d'opérations chymiques, comme il se verra ci-après. Le blanc est préféré au rouge, étant beaucoup meilleur. *In fol. p. 251.*

La Crème ou Cristal de Tartre, est un Tartre blanc ou rouge

* Foudres, sont des Tonneaux qui contiennent jusqu'à mille pipes.

Gravelée
de Lyon.

Du Cristal
de Tartre.

mis en poudre , & par le moyen de l'eau bouillante , d'une chauffe & de la cave , est réduit en petits cristaux blancs , de la maniere que nous le voyons.

La meilleure Crème de Tartre nous est apportée de Montpellier , où il s'en fait une grande quantité , & aux autres endroits circonvoisins de Nîmes ; mais cette dernière est moins belle que celle de Montpellier.

Pour être parfaite , elle doit être en beaux cristaux blancs , transparents , la moins remplie de menu & mélangée de grains bruns , autant qu'il se pourra.

On se sert de la Crème de Tartre dans la Médecine , après avoir été mise en poudre ; parce qu'elle est fort difficile à fondre , elle est purgative , apéritive , convient aux hydropiques , asmatiques , & pour les fièvres tierces & quartes. La dose est depuis demie jusqu'à trois dragmes dans du bouillon , ou autres liqueurs appropriées , elle est encore employée dans les potions purgatives & par les Confiseurs & Teinturiers du grand teint.

Le Sel Vegetal , ou Tartre soluble , est de la Crème de Tartre , & du Sel de Tartre fondu ensemble , & réduit en sel de la maniere que nous le voyons ; & pour être de la qualité requise , il doit être blanc , sec , fidèlement fait , & la meilleure connoissance qu'il y ait , aussi-bien que de tout ce qui se peut contre-faire , principalement les marchandises , c'est qu'il n'y a que ceux qui les ont fabriquées qui les puissent connoître.

Du Sel
Vegetal.

Quelques-uns cristallisent ce sel , c'est-à-dire , avant que de le dessécher le mettent à la cave , ce qui ne lui augmente pas sa bonté , mais lui donne une plus belle vente.

L'usage de ce Sel est , à ce que l'on m'a assuré , de l'invention du Frere Ange Capucin , qui l'a mis si en usage , qu'il s'en fait un débit presque incroyable.

On estime ce Sel , parce qu'il est laxatif , apéritif , propre pour les hydropiques , & convient dans toutes les maladies causées par obstruction. La dose est depuis demie dragme jusqu'à demie once dans du bouillon , eau de veau , ou autres liqueurs. Il purge fort doucement , & l'on en compose une eau minérale. *In folio* ,
page 251.

Le Tartre Chalibé , ou Martial , ou Cristal de Tartre Chalibé , est du Tartre blanc , & de la rouille de fer bouillie dans une marmite de fer avec de l'eau chaude , & réduite en cristaux. Ces cristaux sont quelque peu employés dans la Médecine , étant un

Du Tartre
Chalibé.

très-bon remède pour guérir la mélancolie , & pour la fièvre quarte. La dose est depuis quinze grains jusqu'à quarante, dans quelque liqueur appropriée à la maladie.

Le plus beau Cristal de Tartre Chalibé , est celui qui est en beaux cristaux , d'un blanc tirant sur le gris. Et ceux qui ne voudront pas se donner la peine de le cristalliser , le réduiront en poudre grise ; il a les mêmes vertus que celui qui est cristallisé. *In folio*, page 252.

Du Tartre
Martial soluble.

Le Tartre Martial soluble, est du Sel Vegetal, & de la Teinture de Mars, desséchés ensemble & réduits en poudre brune.

C'est un bon remède pour faire uriner & pour les hydropisies. La dose est depuis dix grains jusqu'à une demie dragme. *In folio*, page 252.

Du Tartre
Emetique.

Le Tartre Emetique, est de la Crème de Tartre, & du Ver ou du Foye d'Antimoine, mis dans de l'eau, & ensuite réduits en cristaux ou en poudre, d'un blanc tirant sur le gris. Lorsqu'il est bien & fidèlement fait, c'est un vomitif fort en usage présentement, à cause qu'il fait vomir fort doucement. La dose est depuis trois grains jusqu'à dix, dans une liqueur appropriée à la maladie, ou pris dans une cerise confite, au lieu de noyaux, ou autres conserves séches ou liquides. *In folio*, page 252.

Distillation
du Tartre.

Ce que l'on appelle distillation du Tartre, est du Tartre cassé blanc ou rouge, dont on remplit les deux tiers d'une cornuë de terre de Beauvais & Lutté, & par le moyen du feu on tire un flegme, qui est une eau blanche, sans aucun goût, que l'on doit jetter. Lorsque le flegme est sorti, il en sort une eau rougeâtre, qui est l'esprit de Tartre, & ensuite une huile noire, puante, & fort épaisse, qui est ce que nous appellons Huile noire de Tartre, ou par la cornuë; ce qui reste dans la cornuë, qui est comme du charbon, après avoir été calciné & blanchi, on en tire par le moyen de l'eau chaude un sel très-blanc, qui est le véritable sel de Tartre. L'esprit de Tartre rectifié, c'est-à-dire, redistillé, est fort convenable pour guérir l'épilepsie, la paralysie, l'astme, & le scorbut, il pousse par les urines & par les sueurs, & l'on s'en sert dans les maladies histeriques. La dose est depuis un gros jusqu'à trois, dans quelques liqueurs convenables.

Esprit de
Tartre.
Huile noire
de Tartre.

Sel de
Tartre.

L'huile de Tartre noire, telle qu'elle sort de la cornuë, est admirable pour la guérison des dartres, & pour les maladies ci-dessus; mais comme elle est trop puante, on la rectifie avec de la terre grasse sèche, avant que de s'en servir.

Le

Le sel de Tartre est fort usité pour faire le Sel Vegetal, & quelque peu aussi pour la Medecine, tant pour tirer la teinture des Vegetaux, que pour faire l'huile de Tartre blanche, sur-nommée par défaillance, comme il se verra ci-après.

La plûpart de ceux qui ont besoin de sel de Tartre, ne s'amuse pas à le distiller, parce que l'esprit ni l'huile, ne sont pas de grand usage; ainsi quand on ne voudra pas se donner tant de peine, on calcinera le Tartre rouge dans un bon feu de charbon, l'ayant mis par petits cornets de deux onces dans du papier, & lorsqu'il sera calciné à blancheur, on le retirera du feu, & après en avoir tiré le sel que l'on pourra cristalliser, on le gardera dans une bouteille bien bouchée, & dans un lieu sec pour le besoin.

Le veritable sel fixe ou Alkali de Tartre, doit être blanc, sec, piquant au goût, accompagné d'un peu d'amertume, & lorsqu'il est mis sur un charbon de feu, il faut qu'il ne petille point.

Quantité de Chimistes, sur-tout ceux qui courent par les ruës, vendent un sel de Tartre fait avec le Salpêtre, qui frappe les yeux de ceux qui n'y connoissent rien, en ce qu'il est extrêmement blanc, & en gros morceaux; mais l'usage en est très-méchant. Et de plus, c'est qu'il ne peut se garder, ainsi ils vendent bien chere une drogue qui ne leur coûte presque rien; la fourberie est facile à connoître, en ce qu'il petille sur le feu, qui est le contraire du veritable.

On tire du veritable sel de Tartre, après avoir été exposé à la cave, une huile claire & blanche, qui est ce que nous appellons Huile de Tartre par défaillance. improprement, Huile de Tartre par défaillance, puisque ce n'est qu'un sel résout à la cave, de laquelle on se sert à plusieurs usages.

Ceux qui voudront faire cette huile, pourront se servir du Tartre calciné, & le mettre à la cave dans une vessie suspendue en l'air, & l'huile qui en découlera sera claire, & aussi belle, comme si elle avoit été faite avec le sel. Il y a une Dame à Paris qui a le secret d'adoucir cette Huile sans aucune humidité, & qui s'en sert pour se dégraisser le visage, sans lui faire aucunes rides.

Il y a des personnes, qui pour avoir bien-tôt une huile de Tartre, fondent du sel de Tartre avec de l'eau, & vendent cette eau salée pour veritable huile de Tartre, ce que je ne puis approuver, tant parce qu'elle est rougeâtre, que parce qu'elle ne peut être aussi juste que celle de la cave; c'est-à-dire, que l'on ne peut

trouver de l'humidité pour résoudre ce sel en liqueur, & par ce moyen en font bon marché.

Cette Huile est apéritive, & sert pour tirer la teinture des végétaux. Elle convient pour les obstructions. La dose est depuis dix jusqu'à trente grains, dans un boüillon ou autres liqueurs; & est quelquefois employée dans les infusions laxatives. *In folio*, page 253.

De la Teinture du Sel de Tartre.

La Teinture du Sel de Tartre, est du Sel de Tartre qui a souffert un très-grand feu, & ensuite dissout dans de l'esprit de vin tartarisé, qui après avoir été reposé, est versé par inclination dans une bouteille bien bouchée, où elle est gardée pour le besoin. Cette teinture, pour être de la qualité requise, doit être rougeâtre, & fidelement faite: elle a quelque peu d'usage dans la Médecine, principalement pour le scorbut, pour résister à la malignité des humeurs, & pour purifier le sang. La dose est depuis dix grains jusqu'à trente gouttes.

On remarquera que plus cette Teinture de Tartre est parfaite, plus elle est rouge; mais ce qu'il y a de fâcheux, c'est que plus elle vieillit, plus cette belle couleur se perd. *In fol. p. 254.*

Du Tartre vitriolé.

Le Magister de Tartre, ou Tartre vitriolé, est du sel de Tartre, ou huile de Tartre blanche par défaillance, & de bon esprit de vitriol mêlé ensemble, & desséché sur le sable, & réduit en sel très-blanc, comme il faut qu'il soit pour être de la qualité requise, & le plus sec & léger qu'il sera possible, & prendre garde que ce ne soit de la crème de Tartre, bouillie dans de l'esprit de vitriol, comme il n'arrive que trop souvent, ce qui ne laisse pas d'être vendu des quinze à seize francs la livre, comme s'il étoit fait dans les formes. Et d'autres qui font encore pire, afin de le donner à six ou sept francs la livre, qui le font avec du salpêtre fixe, ou avec du cristal mineral. Celui qui est fait avec la crème de Tartre, est facile à connoître, pourvû qu'il ne soit pas en poudre, par les grains durs, qui se rencontrent ordinairement dedans; & le dernier, parce qu'il petille au feu, & qu'il se liquifie facilement.

Le Tartre vitriolé est quelque peu usité en Médecine, tant parce qu'il est apéritif, & un peu purgatif. On le donne pour la mélancolie, pour les hipocondriaques, pour les fièvres quartes, les scrophules, & lorsqu'il s'agit d'ouvrir les conduits. La dose est depuis dix jusqu'à trente grains, dans des liqueurs convenables.

On sera averti de tenir le Tartre vitriolé dans une bouteille

bien bouchée, car il est fort sujet à se liquifier. *In fol. p. 254.*

On tire le Sel Volatile de Tartre, de la lie de vin blanc, ^{Du Sel Vo-} exprimée & sechée au Soleil, ou ailleurs, mis dans une cor-^{latile de} nuë, & distillé par un feu graduë; on tire chimiquement ce sel sans aucune addition, du marc exprimé & desséché de la lie de vin blanc. M. Charas est le premier qui l'a préparé comme il faut. ^{Tartre.}

Le Sel Volatile de Tartre est de sa nature fort diaphoretique; mais il a cela de particulier, qu'il est aperitif & fort diurétique. Il doit être fort blanc, & d'une odeur aussi pénétrante que celle des Sels Volatiles des animaux. On le donne depuis six jusqu'à quinze grains, dans du bon vin, ou dans quelques autres liqueurs. *In fol. p. 255.*

La Cendre gravelée est de la lie de vin seche calcinée, & ^{De la Gra-} pour qu'elle soit de la qualité requise elle doit être en pierre, ^{velée.} nouvelle faite, d'un blanc verdâtre, d'un goût salé & amer.

La Gravelée est en usage par les Teinturiers, & autres personnes qui s'en servent; & la plus parfaite est celle que nous faisons venir de la Bourgogne, à cause qu'elle est faite avec de bonne lie, & vaut beaucoup mieux que celle que nos Vinaigriers font.

Comme la Gravelée est une lie de vin calcinée, on en peut tirer par le moyen de l'eau chaude, un sel qui a à peu près ^{Sel & huile} les mêmes vertus que le sel de Tartre, à la réserve qu'il est ^{de Grave-} plus corrosif, aussi-bien que l'huile par défaillance que l'on en ^{lée.} peut tirer.

La Gravelée est aussi usitée avec la chaux vive, pour en tirer un sel, qui après avoir été mis en fusion dans un bon creuset, est jetté sur une pierre, ou dans une bassine, & après être refroidi & coupé par petites tablettes, est mis dans une bouteille bien bouchée; ces petites tablettes sont les véritables Pierres à Cauteres, comme l'ont écrit plusieurs Auteurs, ^{Pierres à} où l'on pourra avoir recours, & ainsi on doit rejeter toutes ^{Cauteres,} les Pierres à Cauteres que plusieurs Marchands & Colporteurs ^{ou ruptoire} vendent, n'étant que du Savon & du Sublimé, ou autres mix- ^{potentiel.} tions, & du tout ensemble ils en forment des petits trochisques de la grosseur & figure des yeux d'écrevisse. Quoique je dise que ces Pierres à cauteres doivent être rejetées, elles ne laissent pas néanmoins de faire leurs effets; mais c'est qu'elles sont bien plus longues que ces premières.

On fait encore des Pierres à Cauteres avec de la Cendre Gravelée, des cendres de bois de Chêne, de l'alun, de la chaux vive, & du tout par le moyen de l'eau chaude & du feu, on en forme des Pierres à cauterer que l'on appelle Cauteres de Velours, à cause qu'ils operent fort doucement. Il y en a qui y ajoutent le sel tiré des trognons de choux.

Cautere de
Velours.

Quelques-uns estiment beaucoup mieux la Gravelée de Lyon que toute autre; mais pour mon particulier je soutiens que toute Gravelée peut être bonne, d'abord qu'elle aura été faite de bonne lie.

Outre la Gravelée nous faisons venir de Pologne, principalement de Dantzic, même de Moscovie, une autre sorte de Cendre Gravelée, que nous appellons Potasse ou Vedasse, que nous vendons aux Teinturiers. Cette Potasse est assez semblable à la Gravelée, & je crois qu'il n'y a que les differens pays qui en font la difference. *In fol. p. 256.*

Potasse ou
Vedasse.

Du Noir d'Allemagne.

Nous faisons venir de Francfort, de Mayence, de Strasbourg, un Noir en pierre & en poudre, qui est de lie de vin brulée & jettée dans de l'eau, & après avoir été séché on le passe dans des moulins faits exprés, en y ajoutant de l'yvoire, ou des os, & même des noyaux de pêches brulées, & lorsque le tout est bien broyé & mêlé ensemble, on nous l'envoie. Le plus parfait Noir d'Allemagne, est celui qui est moëtte, c'est-à-dire humide, sans néanmoins qu'il ait été aspergé d'eau, d'un beau noir luisant, doux, friable, léger, le moins rempli de grains luisans que faire se pourra, & qu'il ait été fait avec de l'yvoire brûlé, étant meilleur que celui qui a été fait avec des os, ou des noyaux de pêches, & que l'on se soit servi de bonne lie; car c'est de la lie d'où dépend la bonté du noir, & si l'on se servoit à Paris d'aussi bonne lie qu'ils s'en servent en Allemagne, on le pourroit faire tout aussi bon. Outre le Noir d'Allemagne, on en fait aussi à Troyes, à Orleans, & même à Paris, ce qui fait que ce Noir à tant de noms, chacun lui donnant celui du lieu où il a été fait. Quelques personnes m'ont assuré que les Allemands le faisoient avec du Tartre, ce qui n'est pas hors de bon sens. Quoiqu'il en soit, je dirai qu'il n'est gueres en usage que par les Imprimeurs. *In folio, page 256.*

Noir de
Troyes &
autres en-
droits.

Des Figues. Fig. 160.

LEs Figues sont des fruits dont il y en a de plusieurs couleurs ; sçavoir , de vertes , de violettes , de blanches & autres couleurs ; mais de toutes ces sortes de Figues nous ne vendons que les Figues violettes & les Figues ordinaires.

Lorsque les Figues sont meures , les Provençaux les cueillent & les font secher sur des canics , & ensuite les mettent dans des cabats faits de feuilles de Palmier , ou dans des caisses ou boîtes , avec des feuilles de Laurier & de l'Anis vert en grain. Nous distinguons les Figues de Provence en trois ; sçavoir , en Figues violettes , en Figues de Marseille en petits cabats , & en grosses Figues , autrement dit Figues grasses. Les violettes doivent être grandes , seches , nouvelles & bien fleuries. Celles de Marseille doivent être petites , blanches , nouvelles , seches , non coriaces & en petits cabats historiés ; c'est-à-dire , que les petits paniers soient de différentes couleurs ; & les Figues grasses , les plus grandes & les plus approchantes de la qualité de celles de Marseille qu'il se pourra.

A l'égard des Figues en gros cabats , qui viennent aussi de Provence , & même d'Espagne , elles sont de beaucoup inférieures à celles en petits cabats , tant à cause qu'elles sont plus dures , que parce qu'elles sont plus coriaces.

L'usage des Figues est si connu , qu'il est inutile que je m'y arrête. Je dirai seulement qu'elles sont quelque peu usitées en Medecine , s'en servant pour des ptisannes pectorales & gargarismes , bouillies dans du lait , pour les fluxions de gorge , inflammations de l'aluette & autres maladies de pareille nature , & pour les fluxions des gencives & maux de dents. Elles sont émolliantes , résolatives & usitées dans la composition des mussillages , des onguens & emplâtres.

A l'égard des grasses , on s'en sert après avoir été roties sur le feu , pour mettre dans la bouche , pour appaiser le mal de dents , & on peut se servir des autres Figues en leur lieu & place. *In folio , page 257.*



Des Brugnoles.

Outre les Figues, nous faisons un assez gros négoce de prunes de Brugnole, que nous faisons venir de Provence, sur tout d'Aubagne & de Brugnole, petite ville proche S. Maximin, d'où est venu leur furnom.

Ces prunes nous sont apportées dans de petites caisses longuettes, mais plus ordinairement dans des boîtes à confitures, & on les couvre avec des papiers blancs assez artistement découpés.

Les Brugnoles, pour être de la qualité requise, doivent être seches, blondes, charnuës, & quand le papier découpé qui les couvre est sec, c'est une marque infailible qu'elles sont d'une bonne nature & qu'elles n'ont pas souffert.

Nous vendons de plus les prunes & pruneaux. Comme des grosses & petites prunes de Sainte Catherine, & des petits pruneaux noirs de Damas & de Saint Julien, que nous faisons venir de Sainte Maure, de Chinon & autres endroits de la Touraine. Nous vendons encore beaucoup de pruneaux noirs, qui sont longuets & qui viennent de Bourdeaux. Il y en a encore quantité d'autres sortes, comme sont ceux de Montmirel, de Pedriguon, Impériales & plusieurs autres, aussi-bien que généralement toutes sortes de fruits secs & liquides, que nous faisons venir de differens endroits, mais sur tout de Tours, comme les poires parées, les pommes tapées, les cerises en bouquets, ainsi de plusieurs autres sortes qui se mangent en Carême. Le choix de tous ces fruits est d'être nouveaux, & que dans les boîtes ou galons, ils soient dessus comme dessous.

L'usage de tous ces fruits est si connu, que je n'en dirai rien.

Nous vendons encore en Carême, & même toute l'année, les *Avelines*. Avelines, que nous faisons venir de Provence, dont il y en a de deux sortes; sçavoir, les Avelines lacadières & les communes. On appelle Avelines lacadières celles qui sont grosses, blondes & qui ne ressemblent point aux noisettes. Elles doivent être aussi nouvelles, & que l'amande soit d'un bon goût & d'une chair blanche.

Outre le grand usage que l'on fait des Avelines en Carême, *Quatre Mandiens.* comme étant un des quatre Mandiens, qui sont Figues, Raisins, Amandes & Avelines, mélangez par égales parties ensemble;

ce qui ne se pratique néanmoins guères, en ce que ceux qui les font mettent de chacun plus ou moins, suivant qu'ils sont chers. On se sert aussi des Avelines en les couvrant de sucre, & pour en tirer une huile qui a la même vertu que l'huile de noisettes, pour entretenir les cheveux. *In fol. p. 258.*

Des Marons. Fig. 160.

Les Marons sont des fruits dont nous faisons un assez gros commerce, aussi-bien que des Chataignes de Limoge. Comme ces fruits sont très-communs, c'est le sujet que je n'en parlerai point, sinon que je dirai que les meilleurs Marons viennent d'auprès de Lyon & du Vivarets, lesquels, pour être de la bonne qualité, doivent être gros, nouveaux, fermes & comme cendrés, & qui ne soient point pourris ni gâtés, ni même échauffés; car aussi-tôt que le feu y est, on a bien de la peine à les conserver & à s'en défaire; ce qui oblige, d'abord qu'une balle est arrivée, d'en ôter la paille & le second emballage, afin de leur donner de l'air. A l'égard des Chataignes, elles doivent approcher en quelque manière des Marons, à la réserve qu'elles sont plus petites, plus claires & plus rougeâtres.

L'usage des Marons est pour manger, aussi-bien que les Chataignes, ainsi que tout le monde le sçait. On se sert encore des Marons quelque peu en Medecine, à cause qu'ils sont fort as-^{Marons} glacés. Les Confiseurs les couvrent de sucre, & ensuite sont appelés Marons glacés. *In fol. p. 258.*

Du Chêne. Fig. 161.

LE Chêne est un Arbre connu de tout le monde, tant à cause de sa longue durée, que pour les différents usages qu'on en tire, comme il se verra cy-après.

Cet Arbre represente la vertu, la force, la fermeté, & la longue durée; c'est pour ce sujet que les Anciens le dedierent à Jupiter. Quelques-uns veulent que cet arbre soit l'ennemi mortel de l'Olivier & du Noyer, en ce qu'ils ne peuvent être près de lui sans mourir.

La premiere chose & la plus considerable que nous tirons du Chêne est le Guy, qui est une excroissance qui se trouve attachée au haut de cet arbre. Cette production paroît extraordinaire,

en ce que les Chênes ne produisent pas le Guy en toutes fortes de lieux. Il y en a peu que je sçache, qui soient semblables en cela à ceux que l'on rencontre entre Rome & Lorette, principalement auprès d'une petite Ville nommée Folligni, qui est à la moitié du chemin, auprès de laquelle il se trouve des Chênes si chargés de ce Guy, qu'un seul pourroit fournir pour charger une charette.

Le Guy croît à la hauteur d'environ deux pieds, ses tiges sont couvertes d'une écorce verte, quelquefois jaunâtre, grosses ordinairement comme le doigt, dures, ligneuses, entrecoupées de neuds, d'où sortent plusieurs rameaux plians, s'entrelaçant les uns dans les autres, ses feuilles sont apposées deux à deux, semblables à celles du pourpier, oblongues, épaisses, de couleur verte, jaunâtres, ou pâles, veineuses dans leur longueur, arondies par le bout. Ses fleurs naissent trois à trois, disposées en trefles dans la division & à l'extrémité des branches, chaque fleur est un bassin jaunâtre, d'environ trois lignes de diametre, épais comme un maroquin, & recoupé en quatre pieces, arrondies en tiers point & opposées en croix. Les fruits naissent aussi trois à trois, disposés en trefles dans l'extrémité des rameaux; ce sont des bayes ovales semblables à une petite perle, remplie d'une semence plate, de la figure d'un cœur, couverte d'une membrane argentée très-délicate, enveloppée de gluë, c'est-à-dire d'une colle fort gluante, blanchâtre & doucâtre, dans laquelle la semence germe naturellement, & pousse deux œillets à chaque côté de son échancrure: ces fruits naissent sur des branches différentes que celles qui portent les fleurs.

Ce Guy se conserve toujours vert tel tems qu'il fasse, pourvû qu'il soit sur l'arbre.

On Choisira le Guy gros, pesant, bien nourri: on connoîtra s'il est véritable par sa couleur foncée, & au soleil qui est dedans; mais la marque la plus sûre, c'est d'y voir attachez quelques morceaux de Chêne, ou de confronter le Guy qui sera exposé en vente avec celui que l'on a, & que l'on sçait d'ailleurs être véritable.

On attribué quantité de vertus au Guy de Chêne, & nos Anciens le reveroient & le tenoient pour sacré, aussi-bien que l'arbre qui le portoit. Jules Cesar & Plin, disent que les Druides s'assembloient sous ces arbres pour faire leurs prieres. Ils étoient dans la Contrée que nous appellons aujourd'hui la Ville de Dreux,

Dreux, proche de Chartres, ce qui fait voir qu'il y avoit des Chênes portant le Guy en France.

Le Guy est employé interieurement pour fortifier le cerveau, pour la paralysie, l'épilepsie, l'apoplexie, la létargie, pour les convulsions & pour les vers. On en fait aussi entrer dans les remedes extérieurs comme dans les emplâtres, les onguents, pour fortifier, pour meurir les parotides ou les autres tumeurs, pour résoudre. Les baïes du Guy sont âcres & ameres, leur gluë est propre pour faire meurir les abcès & hâter leur supuration.

Il est aussi la base de la poudre de Guttete, aussi-bien que la corne de Licorne. On trouve encore du Guy sur plusieurs autres arbres, comme le Pommier, le Poirier, le Saule, le Peuplier, &c. Mais ses vertus sont plus foibles que celles du Guy de Chêne.

Toutes les parties du Chêne contiennent beaucoup d'huile & de Sel essentiel; les feuilles & l'écorce du Chêne sont astringentes, résolutives, propres pour la goutte siatique, & pour les rhumatismes, étant employées en fomentations chaudes. On les prend encore en décoction par la bouche, pour arrêter le cours de ventre & les hémorragies. *In folio, page. 260.*

Feuilles &
écorces de
Chênes.

De l'Huile de Gland.

LE Chêne produit des Glands qui est son fruit, & qui est fort employé en Medecine, dont quelques-uns se flattent d'en faire & vendre l'huile; mais comme je n'ay pû y réussir jusqu'à ce jourd'hui, je n'en dirai rien, sinon que toute l'huile de Gland que les Provençaux nous envoient, n'est que de l'huile de Ben ou de Noisette, empreinte des qualitez du Gland; ainsi elle ne peut être appellée Huile de Gland. M. Lemery dans sa Chymie, en traite assez au long, où le Lecteur pourra avoir recours.

La grande rareté de la véritable Huile de Gland, est la cause que l'on lui attribuë de grandes propriétés, aussi-bien qu'à la véritable huile de Talc. On pourroit bien tirer du Gland une véritable huile par le moyen d'une Cornuë; mais elle seroit noire & d'une mauvaise odeur.

Outre l'huile que l'on tire des Glands, le Chêne produit encore une mousse, qui est ce que nous appellons Usnée, de laquelle on se sert pour faire les poudres de Chypres, de Franchipane, & à la Maréchale, que nous faisons venir de Montpellier.

Usnée.
Poudre de
Chypre, de
Franchipane,
& à la
Maréchale.

La véritable manière de faire ces poudres m'est inconnue ; c'est ce qui m'oblige de renvoyer le Lecteur à ceux qui en ont une juste connoissance , ou de s'en tenir aux descriptions qu'en a fait le Sieur Barbe , dans un petit Traité imprimé à Lyon , auquel je ne puis contredire , pour ne pas sçavoir si ces descriptions sont justes.

Autres sortes de poudres.

Il y a encore quantité d'autres poudres que nous vendons , comme la Poudre d'Ambrette , d'Iris , ou de Violette , de Rose , de Jassemin , de Fleurs d'Oranges , & autres semblables , qui sont décrites dans le Livre ci-dessus , où le Lecteur pourra avoir recours. *In folio* , page 261.

Des Galles. Fig. 161.

Les Galles sont des fruits d'une espèce de Chêne , qui croît en quantité dans le Levant , principalement autour d'Alep & de Tripoli , qui sont celles que nous appellons Galles d'Alep & de Tripoli. Il nous en vient encore de Smyrne. Il en croît aussi quantité en France , principalement en Provence & en Gascogne ; mais beaucoup inférieures à celles du Levant , en ce qu'elles sont ordinairement rougeâtres , légères , & toutes unies , & celles du Levant sont épineuses , (d'où leur est venu le nom de Galles à l'Épine) pesantes , noirâtres , ou verdâtres , ou blanchâtres. La diversité de ces fruits sont la cause que l'on les employe à divers usages. Celles d'Alep & de Tripoli , sont pour teindre en noir , & pour faire de l'encre , principalement les noires ou vertes. Les blanches pour teindre les toiles , & les Galles légères ou de France , pour les Teinturiers en Soye , pour faire le noir écrû.

Les Galles ont quelque usage en Médecine , en ce qu'elles sont fort astringentes : on trie ordinairement les Galles , pour contenter ceux qui en veulent de noires ou de blanches ; mais ceux qui les désireront avoir en sortes , doivent prendre garde que les moins grosses ou petites , n'en aient été ôtées. A l'égard de ceux qui en acheteront des balles entières , ils prendront garde à l'emballage ; parce que les Galles d'Alep sont en balles longues & étroites : & celles de Tripoli ou de Smyrne , sont en balles grosses & courtes , & la toile en est ordinairement rayée. Je dis cela , parce que les Galles de Tripoli sont inférieures à celles d'Alep. On prendra garde aussi qu'elles ne soient remplies de

poudre, ou d'autres corps étrangers; car nous n'avons point de marchandises où il se trouve plus de villenies que dans les Galles, aussi-bien que quantité d'excremens du Chêne.

Il croît en Turquie sur une espece de Chêne, un petit fruit rougeâtre, de la grosseur d'une noisette, appelé par les Turcs, *Bazgendge*, dont la figure est représentée à l'Estampe du Chêne. Les Levantins, sur-tout ceux d'Alep, prennent cent dragmes de Cochenille, qu'ils nomment *Cormeti*, cinquante dragmes de *Bazgendge*, & cinquante dragmes de Tartre, & après avoir tout pulverisé, ils en font de très-belle écarlatte. Ce fruit est fort rare en France, ce qui fait que l'on ne s'en sert pas. Dans les Galles il se rencontre assez souvent du *Bazgendge*, que l'on re-bute faute de connoissance. *In folio*, page 261.

De l'Agaric.

L'Agaric est une excroissance qui se trouve aux troncs & aux grosses branches de differens arbres; mais principalement sur la Melesse, que les Latins appellent *Larix*, & sur quelques especes de Chênes; mais le premier & le meilleur de tous doit être blanc, léger, tendre, friable, & d'un goût amer, & c'est cet Agaric que les Anciens ont appelé Femelle; car pour celui qu'ils ont appelé Agaric mâle, est ordinairement pesant, jaunâtre & ligneux, & doit être absolument rejeté pour l'usage de la Medecine. Ainsi je dirai que le bon Agaric doit être de la qualité ci-dessus, & veritable Levant, étant beaucoup plus parfait que celui que les Savoyards nous apportent de Savoye, ou du Dauphiné. Il nous en vient aussi d'Hollande, qui est rapé & blanchi par dessus avec de la craye, qu'il faut aussi rejeter. En un mot, on ne doit se servir dans la Medecine que de l'Agaric des Melesses & du Levant, qui sera facile à connoître, par sa grande blancheur, légereté, amertume & friabilité. On estime l'Agaric fort propre pour purger le cerveau; mais le peu qui s'en consume ne merite pas la peine d'en parler. Ce qui est le contraire des Teinturiers, qui en employent beaucoup pour teindre en noir. Peu de personnes sçavent, qu'il n'y a que très-peu de nos marchandises, soit Graines, Racines, Bois, Ecorces, Feuilles, Fleurs, Fruits, Gommés, Sucs, Animaux, ou leurs Parties, Fossilles, & Drogues de Chymie, dont les Teinturiers ne se servent, ce qui cause le grand nombre de Drogues qui entrent en

France ; car s'il n'y avoit que la Médecine qui employât des Drogues , un seul Droguiſte ſuffiroit à Paris pour fournir tous les Médecins , Apoticaireſ , Chirurgienſ , & autres qui s'en mêlent , ſans avoir grande peine.

L'Agaric de Chêne eſt ordinairement rougeâtre & peſant , & comme il ne vaut pas grande choſe , c'eſt pour ce ſujet que je n'en dirai rien. *In folio* , page 262.

De la Confection Hamec.

L'Agaric étant un des ingrediens d'une Confection, que nous faiſons venir de Montpellier , auſſi-bien que la Confection Hyacinthe & Alkermes , Theriaque & Mitridat , j'ai jugé à propos d'en parler ici , & d'en donner une juſte deſcription , tirée de la Pharmacopée de M. Charas , comme étant celle qui m'a paru la plus juſte. Je n'empêche pas néanmoins que l'on ne ſuive pluſieurs autres Pharmacopées qui en traitent , & même les Codex de Paris , & des autres bonnes Villes de France , chacun étant libre de ſuivre celles qui leur paroiffent plus faciles. Je ne prétends parler ici que des Drogues dont elle eſt compoſée , laiſſant le *Modus faciendi* décrites dans les Pharmacopées , où ceux qui deſireront la préparer , pourront avoir recours.

Prenez Polipode de Chêne.	chacun trois livres.
Raiſins mondez.	Caffe & Tamarins de Levant mondez.
Pruneaux de Damas de chacun quatre onces.	Manne en larmes , de chacun quatre onces.
Mirabolans Citrins.	Rubarbe.
Chebules.	Agaric blanc.
Indiens.	Sené de la Palte ou d'Alexandrie.
Semence de Violette.	Diagrede , de chacun dix onces & demie.
Coloquinte mondée.	Cinq Mirabolans.
Agaric blanc de Levant.	Epithym de Candie ou de Veniſe.
Sené , de chacun deux onces.	Semence de Fumeterre , de chacun dix onces.
Abſinthe.	Cannelle.
Thim , de chacun une once.	Gingembre.
Rofes rouges.	Aniſ , de chacun trois dragmes.
Aniſ.	
Fenoüil , de chacun fix gros.	
Suc de Fumeterre dépuré , deux livres.	
Suc de Miel de Narbonne , de	

Du tout ensemble suivant l'art, on en fait un électuaire liquide, qui étant bien travaillé & fidelement fait, pourra se garder fort long-tems. Et même il y en a qui estiment mieux cette Confection étant vieille qu'étant nouvelle, ce que je ne puis du tout approuver, sur tout quand elle a plus de dix ans.

Cette Confection pour être parfaite, doit être fidèlement & artistement faite, d'un noir luisant, & cuite en bonne consistance.

La Confection Hamec est fort usitée dans la Medecine, à cause des grandes proprietes que l'on lui attribue, ainsi qu'on le pourra voir dans plusieurs Pharmacopées.

Je ne puis m'empêcher d'avertir les Marchands de Paris de n'acheter cette composition, aussi-bien que toutes les autres, que d'honnêtes & habiles Marchands; parce qu'il s'y fait de grandes tromperies, principalement par ceux qui donnent cette Confection à quinze & vingt sols la livre; car pour que l'on la fasse dans les regles, elle doit revenir à quarante-cinq ou cinquante sols la livre.

Il ne faut pas s'étonner de voir cette article dans ce livre, je sçai que le Reglement particulier d'entre les Epiciers & les Apoticaire permet seulement aux Epiciers la vente de la Theriaque, du Mitridat, & des Confections d'Alkermes & d'Hyacinthe, que nous entendons sous le nom des quatre grandes Compositions Galeniques; mais il y a pareille raison pour la Confection Hamec, que pour les autres, étant composée d'autant de drogues que quelques-unes d'icelles; & parce que nous la pouvons faire venir des lieux où elle se fabrique, en faveur du commerce qui s'en fait, suivant le Tarif des droits de sa Majesté, dans lequel elle est exprimée & comprise avec les autres Epicerie & Drogueries, ce qui m'a obligé d'en parler.

Quatre
grandes
composi-
tions.

Outre l'Agaric nous vendons encore des Morilles seches, des Truffes noires, que nous faisons venir de Provence & du Languedoc, des oignons de Tubereuse, de Renoncules, des Jonquilles, & autres que nous faisons venir d'Italie, Provence, & même de Constantinople, les Mousserons, les Satyrions confits, les Oreilles de Judas. On m'a assuré que les oreilles de Judas sont une extroissance spongieuse, legere, coriace, & membraneuse, de la figure de l'oreille d'où est venu leur nom, d'une couleur changeante, c'est-à-dire, d'un rouge velouté, noirâtre, qui se trouve sur le tronc des vieux sureaux, avant que les feuilles commencent à paroître, & comme il y a peu de personnes qui sachent

Diverses
fortes d'Oi-
gnons &
Racines.

Oreilles de
Judas.

ce que c'est. J'ay jugé à propos de rapporter ici cette phrase latine.

Auricula Judæ est excrementia in imo tronco sambuci spongiosa, levis coriacea & membranæ instar auricula subtus. Et cinerea superna parte nigricans saporis humidæ & odoris nullius. Vocatur auricula quia figuram habet auris. Nascitur in vetustioribus sambucis antequam folia sua emittunt sapor. denotat. frigiditatem & adstringentiam. Utuntur Chirurgo in inflammationibus faucium & columellæ optimæ. In inflammationibus adhibetur. Raro interne usurpatur sed nonnulli adhuc vim sanguinem sistendi & incrassandi habere autumant.

C'est à Rouën où l'on se sert de ces oreilles, pour la guérison des maux de gorges, trempées & bouillies dans de l'Obxicrat, en s'en gargarisant le gosier. Outre toutes ces excroissances, nous faisons venir de S. Flour en Auvergne, une certaine terre grise en petites écailles, qui est ce que nous appellons Perelle, que les Auvergnats ratissent de dessus les rochers. Cette terre est produite par le moyen des vents, qui portent de la terre sur ces rochers, & par le moyen de la pluye & du Soleil, cette terre se calcine après avoir été mouillée. Ces Montagnards se munissent d'instrumens de fer propres à la ratifier, & d'un tablier de cuir, aux deux coins duquel il y a de la poix pour les faire tenir sur la roche, lorsqu'ils veulent ratifier.

On choisira la Perelle en belles écailles, la plus grise, la plus sèche, & la moins remplie de menu, ou autres ordures qu'il sera possible.

Son usage est pour faire l'Orseille, ainsi que je l'ay marqué à l'article du Tornesol.

Si-tôt que cette terre est ratifiée, il s'en refait d'autre qui n'est pas plus épaisse qu'une pièce de quinze sols.

Nous vendons une certaine herbe que nous appellons Presse, & les Botanistes *Equisetum*, ou queue de Cheval, dont se servent les Ebenistes & autres Ouvriers qui travaillent en Bois, pour polir leurs Ouvrages après qu'ils se sont servis de peau de chien de mer. On doit être averti que la Perelle & la Presse sont deux, puisque la première est une terre, & la seconde une herbe.

Il y a quantité d'autres fruits que nous pourrions vendre s'ils nous étoient communs, comme le fruit de Betel, les Bananes, Faufel ou Areca, les Fagara, le *Fructus Anda* de Pison, les Bonducs, ainsi de plusieurs autres. Il y en a que nous ne vendons pas, pour être trop communs, comme Poires, Pommes, & autres

semblables fruits, qui font du fait des Fruitiers & non des Epiciers ; cela étant au dessous d'eux, aussi-bien que les autres denrées qui se vendent par regrat, à petits poids & petites mesures, étant une chose honteuse que des Marchands s'attachent à vouloir vendre de ces fortes de choses, pendant qu'ils dénuent leurs boutiques de marchandises précieuses, & sur lesquelles ils pourroient faire plus de profit que sur ces denrées qui ne sont pas de leur fait : ce qui ne provient que parce que la plûpart on été reçûs, ainsi que j'ay déjà marqué, sans aucune science ny qualité ; & de cette maniere sont obligez de vendre ce qu'ils connoissent ; ce qui donne occasion aux Etrangers de ne pas faire estime des Epiciers de Paris, & de ne les pas considerer comme ils feroient, s'ils ne se mêloient que de vendre les marchandises dont j'ay traité dans le cours du present Ouvrage. *In fol. p. 264.*

Du Letchi.

LE Letchi est un des plus beaux fruits & des plus délicieux de la Chine, qui croît principalement dans la Province de Canton. Ce fruit est de la grosseur d'une grosse noix de Galles, ayant une écorce fort mince, chagrinée, & de couleur ponceau. Quand ce fruit n'est pas desséché, il se termine en pointe comme une grosse noix. Cette écorce renferme en elle une espece de prune d'un goût très-agréable, & cette prune renferme un noyau pierreux de la figure d'un clou de girofle. Les Chinois se servent de ce fruit pour leur Thé, ce qui lui donne un petit goût aigrelet qui le rend agréable. Le R. P. Fontenay, Jesuite, est le premier qui en ait apporté en France en 1700.

Du Mangostan.

LÈ Mangostan ou Mangoustan, est un fruit qui vient aux environs de Bantan, & dans l'Isle de Java. Il est estimé pour le plus précieux de l'Orient. L'arbre qui le porte est grand & touffu ; il a les feuilles longues de six à sept pouces, larges de deux, d'un beau verd ; outre les fibres, qui du milieu vont aux extrémités, il y en a un double rang, lesquels partant de la queue, vont par les bords se réunir à la pointe. La fleur est composée de quatre petites feuilles vertes assez épaisses, & arrondies par l'extrémité, lesquelles venant à s'ouvrir, font voir le

fruit qui commence à se former, auquel elles restent toujours attachées par le bas, lui servant comme de soutien. Ce fruit est très-rond, & gros comme une petite orange. Son écorce est grise & quelquefois d'un verd obscur, semblable à celle de la Grenade, un peu amère. On trouve dans les plus gros Mangoustans une amande verte en dehors, & blanche en dedans, assez insipide, ce qui fait qu'on la rejette ordinairement. Dans les petits, ce n'est qu'un germe fort tendre, qui se mange avec le reste. Ce fruit est rafraîchissant, & ne fait aucun mal, telle quantité qu'on en mange; ceux qui ne sont pas faits à l'odeur du Durion, donnent aux Mangoustans le premier rang parmi les fruits des Indes, c'est en effet un des plus délicats. On fait de la décoction de son écorce, une ptisanne astringente, fort bonne pour la dysenterie & le flux de sang.

De l'Aouara.

L'Aouara est un fruit ou pomme qui croît sur une espèce de Palmier, qui se trouve aux Indes Occidentales. Cet arbre est fort haut & épineux. Son fruit naît avec plusieurs autres en manière de bouquets, enfermés ensemble dans une grande gouffe. Quand la gouffe est meure, elle se creve, & laisse paroître le bouquet de fruits, qui étant meures sont charnus, & de couleur jaune dorée: ils renferment sous leur écorce une chair jaune dorée, dont les Indiens mangent comme nous faisons des abricots: dans la chair se trouve renfermé un noyau très-dur, osseux, ayant en sa superficie trois trous aux côtes, & deux plus petits proche l'un de l'autre. L'écorce de ce noyau a deux lignes d'épaisseur; elle renferme une belle amande blanche, qui étant mâchée, a d'abord un goût agréable, puis sur la fin on y trouve une petite pointe piquante, qui approche du goût du fromage de Sassenage. Cette amande étant mangée, est astringente, & bonne pour le cours de ventre.

Huile de
Palme.

C'est de ce fruit que l'on tire une huile, épaisse comme du beurre, de couleur jaune, dorée, d'une couleur d'Iris agréable. C'est ce qu'on appelle de l'Huile de Palme. On la doit choisir récente, en consistance de beurre, d'une odeur agréable, approchant de celle de la violette, d'une couleur citrine, & prendre garde que ce ne soit quelques axonges, composées avec plusieurs drogues, dont je tais le nom, ne voulant point apprendre cette friponnerie.

friponnerie à ceux qui l'ignorent. Cette huile est pour la goutte, les rhumatismes, pour fortifier les nerfs, pour atténuer les humeurs froides, extérieurement appliquée.

Du Gayavier.

LE Gayavier est un arbre de la grandeur de nos Oliviers sauvages, dont les feuilles sont d'un verd plus clair & cotonnées par dessus. L'écorce de cet arbre est fort déliée & polie : il sort plusieurs rejettons de la racine de cet arbre, qui font à la fin, si on ne les arrache, une espece de bois épais & touffu. Les branches sont chargées de petites fleurs blanches, d'où naissent plusieurs pommes vertes, qui étant dans leur maturité, sont d'une couleur jaune & de bonne odeur. Ce fruit est appelé Gayave ; il est orné au dessus de petites fleurs en forme de couronne, & au dedans sa chair est blanche, remplie de petits pepins approchant de ceux de la Grenade qu'on apporte des Antilles. Ce fruit est astringeant & rafraîchissant, mais il faut prendre garde d'en trop manger ; lorsqu'il est bien meur, c'est un fort bon laxatif qui est très-doux.

Du Janipaba, Junipa, ou Genipat.

LE Janipaba est un arbre qui est un des plus grands du Brésil, & qui ressemble au hêtre ; son bois est moëlleux & fragile ; ses rameaux sont revêtus de feuilles longues d'un pied, ou d'un pied & demi, ayant la figure d'une langue de bœuf, de couleur verte luisante : sa fleur est petite, semblable à celle du Narcisse, blanche avec des taches jaunes en dedans ; son fruit est plus gros qu'une orange, rond, couvert d'une écorce tendre & cendrée ; sa chair est solide, jaunâtre, visqueuse, remplie de suc aigre d'une odeur agréable. On trouve au milieu de ce fruit une cavité remplie de semences entourées d'une pulpe molle ; il devient mol en meurissant comme la Nefle, & alors il est bon à manger ; il est estimé astringeant & propre contre le cours de ventre ; il appaise les ardeurs de la bouche & de l'estomac.

Le suc de ce fruit est blanc d'abord , & quand on s'en est frotté le corps , il noircit en peu de tems , de telle sorte que les Sauvages s'en servent au lieu d'encre , pour paroître plus terribles à leurs ennemis ; il faut pour cela que ce fruit ne soit pas meur : cette couleur noire a coutume de demeurer neuf jours , après quoi elle s'efface.

Fin du Tome premier.



T A B L E

DU TOME PREMIER

DE L'HISTOIRE GENERALE DES DROGUES,

Contenant les Vegetaux ; ſçavoir, les Semences, Graines ou Grains, Bulbes & Oignons, Racines, Roseaux ou Cannes, Ecorces, Bois, Feuilles, Fleurs, Fruits, Herbes, Gommés, Sucs, & autres choses qui en dépendent, comme Huiles, Effences, Esprits, Sels, &c.

A

A Cajoux ou Noix Gutte, son huile,	241	Amandes,	262
<i>Acorus verus</i> , ou Acore vrai,	99	— en coques, 263. Huile d'amandes douces, <i>ibid.</i> Pâte, Biscuits d',	264
Adiante blanc de Canada, ou <i>Adiantum album Canadense</i> ,	166	Ambrette ou Graine de Musc,	26
— du Bresil, <i>Adiantum Bresilianum</i> .		Amidon,	18
Voyez Capillaires,	167	<i>Ammi</i> , ou <i>Ameos</i> ,	6
— sirop de Capillaires de Montpellier, <i>Adiantum album Monspeliense</i> ,	<i>ibid.</i>	<i>Amonum racemosum</i> , ou Amome en grappe,	40
Agaric,	299	Anacardes, 242. Son huile,	243
Agalochum d'Inde. V. Bois d'Aloës.	114	Ananas, 269. Ses differences,	270.
<i>Agnus castus</i> ou vitex,	21	Son vin,	271
Aigre de Cedre,	266	— confits,	<i>ibid.</i>
Alcana ou Cyprus,	180	Angelique, ou Racine du S. Esprit,	79
<i>Alcea Indica villosa</i> , Guymauve des Indes veloutée qui porte l'Ambrette, ou Graine de Musc,	26	— confite,	<i>ibid.</i>
Alkermes, sirop, confection d',	38	Anil,	170
<i>Alypon montis Ceti</i> , ou Turbith blanc,	166	Anis, Anis verd, Anis couvert, à la Reine, son eau & son huile,	11
		— Essence d',	14
		Anis aigre,	9
		— de la Chine, ou semence de Badian,	44

T A B L E

Antipathes ou Corail noir ,	185	— de Calambouc	<i>ibid.</i>
Anthora , & Thora ,	78	— de Calambourg ,	136
Antolfe de Gerofle ,	228	— de Cedre ,	128
Aouara ,	304	— de Chandelle	121
Areca ,	256	— de Canelle ,	125
Aristoloches ,	86	— de Citron ,	120
— rondes ,	<i>ibid.</i>	— de Corail ,	122
— longues ,	87	— de Coulevrée ,	138
— tenus ou legere ,	<i>ibid.</i>	— de Fuster ,	135
— clematite ,	<i>ibid.</i>	— de Jassemin ,	121
<i>Arundo humilis clavata radice acris</i> , plan-		— d'Inde ,	133
te dont la racine est le Gingembre ,		— de la Chine ,	136
	68	— de Polyxandre , ou gros bois vio-	
Avelines ,	294	let ,	<i>ibid.</i>
— Lacadieres ,	<i>ibid.</i>	— de Rhodes ,	117
Autour ,	154	— de Roses ou de Chypre ,	<i>ibid.</i>
<i>Azarina</i> ,	94	Esprit rouge du , 119. Huile du ,	
<i>Azatum</i> , vulgairement appellé Caba-			117
ret , ou Nard sauvage ,	93	— de Ste-Lucie ,	136
Azerbes ou Muscades mâles ,	232	— Marbré ,	118
Azur en pierre , ou Smalte ,	192	— Nephretique ,	122
— à poudrer ,	193	— de Lentisque ,	123

B

B Acile , ou <i>Creta Marina</i> ,	11	— de Genevre ,	130
Balauftes , Fleurs de Grenadiers		— de la Baye de tous les Saints ,	133
sauvages ,	205	— jaune ou d'Angleterre ,	135
Barbotine ,	2	— rouge , ou de l'Amérique ,	122
Bazgendge ,	299	— violet ,	136
Bdelium ,	148	— d'Ebenne , de trois sortes ,	<i>ibid.</i>
Behen blanc & rouge ,	89	— de Sapan ,	132
Belle de nuit ,	59	— de Tacamaca ,	138
Ben blanc , 260. son huile ,	261	Brugnoles ,	294
Betel ou Tembul ,	180	Bryonne de l'Amérique , ou Mechoa-	
Biscuits purgatifs ,	60	cam ,	61
Bisnague ,	44	— ou vigne blanche ,	62
— ou Visnague ,	214	— ou vigne noire ,	63
Bistorte ,	85	— Fecule de ,	<i>ibid.</i>
Bois d'Aigle ,	115	<i>Bucera</i> , ou <i>Aigoceras</i> ,	18
Bois d'Acajoux ,	137	Buglose Antartique , V. Tabac ,	174
— d'Aloës ,	114 & 116	Buis , Esprit de , Huile de ,	128
— d'Anig ou d'Anil ,	137	Bunias ,	14
— d'Aspalath ,	116		
— de Bresil , differentes sortes ,			
	132		
— de Calambac ,	115		

C

C Abaret , ou Nard sauvage ,	93
Cacaos ,	237
— Caraque , & des Isles ,	<i>ibid.</i>

DES MATIERES.

— en pain, 238. Son Huile, <i>ibid.</i>	rebutine, Resine, 129. Essence,
Caffé, Coffé, Coffi, 234	266
— en coque & mondé, 235	<i>Cedria</i> , ou huile de Cade, <i>ibid.</i>
— préparé, <i>ibid.</i>	Cendres du Levant, V. Roquettes,
<i>Calamus Aromaticus</i> , 99	194
— <i>verus</i> , ou plutôt <i>Amarus</i> , 100	— de Dantzic, <i>ibid.</i>
Cannelle, 139	Chameleon blanc, ou Chardonette,
— blanche, 147	V. Carline, 82
— Giroflée, Capelet, ou bois de	Chêne, arbre qui porte le gland, 295.
Crabe, 148	ses feuilles, son écorce, son Guy,
— Matte, 142. Canella de Milan,	& le Polypode, 297
142	— de Turquie, qui porte le Baz-
— Huile de, Essence, Eau, 144.	denge, 299
Sirop, 145. Extrait & sel (de)	<i>Chiai-Cathai</i> , 98
146	Chipitue, écorce, 156
Cannes à sucre, ou Cannamelles, 101	Chocolat, 238
— Comme l'on tire le sucre des	Chouan, 4
Cannes, <i>ibid.</i>	Choux-fleurs, 14
Capillaires, 166. Sirop de Canada,	Choux sauvages qui produisent la Na-
de Montpellier, 167. Conserve li-	vette, son huile, 15
quide de, 168	Chypre, Voyez Sucre rouge, 105
Capres, 279	Citronnats, 267
— Ecorce de, 156	Citrons, Feuilles, Fleurs, Ecorce,
— Sauvagines, ou d'Alexandrie,	Suc, Semences de, 265. Huile
280	de, 266
Cardamome grande, 41	— Confits, Ecorce confite, <i>ibid.</i>
— Moyenne, 42	— Sirop, 267
— Petite, <i>ibid.</i>	— Doux & aigres, 265
Cardasse ou Raquette, plante où se	Citroüilles noires d'Italie, 45
trouve la Cochenille, 29	Clou Matrix, 228
Carline ou Caroline blanche, 82	Coca, 180
— noire, 83	Cochenille, surnommée Mesteque,
Carmin, 32	descriptions différentes, 27. &
<i>Carvi</i> , <i>Carum</i> , ou Caron, 8	<i>suiv.</i>
Cascavel, ou Serpent à sonnettes, 54	— Campeschane, 35
Casse, 250	— Terrechalle, <i>ibid.</i>
— du Bresil, <i>ibid.</i>	— Silvestre, ou Cochenille de
— confite, <i>ibid.</i>	graine, 35 & 181
— d'Egypte, 251	Cocos & ses differences, 246
— des Isles, <i>ibid.</i>	Coggygria de Theophraste, Arbrif-
— Mondée, 252	seau dont les racines & le tronc
<i>Cassia Lignea</i> , son huile, 146	font le bois de fustet, 135
Cassonade du Bresil & de Cayenne,	Colloquinte, extrait de, 257
103	Confection d'Alkermes, 38
Cautere de velours, 292	— Hamec, 300
Cedre du Liban, 128. Sa Gomme,	Confitures, 108
ou Mane masticine, liqueur ou The-	Conserves seches & liquides de Vio-
	lettes, 215

T A B L E

_____ de différentes sortes,	315	Diverses sortes d'huiles distillées,	211
<i>Contra-Terra</i> ,	53	_____ d'Emaux,	192
_____ blanc,	54	Doronic Romain, ou <i>Doronicum Romanum</i> ,	78
Coque du Levant,	249	Dragées, Nompareilles, Anis à la	
Corail blanc & rouge,	182	Reine, petit Verdun,	108
_____ Fausse teinture, vraie teinture, Magister, & sel préparé de,	185	_____ gros Verdun,	109
_____ noir, Antipathes,	<i>ibid.</i>	_____ différentes sortes de,	<i>ibid.</i>
_____ Coraloides,	<i>ibid.</i>	_____ de saint Roch,	110
Coraline, Moussè marine, ou Brion,	186	Drak ou Drakena,	53
Coriandre,	13		
_____ sucrée ou en dragée,	<i>ibid.</i>		
<i>Costus Arabicus</i> ,	66		
_____ doux & amer,	67		
_____ <i>Indicus</i> ,	147		
_____ blanc faux,	60		
Cotton,	271		
_____ en laine & filé,	272		
_____ Huile de semence de,	273		
Cotinus de Pline, voyez Coggygria,	135		
Cotu & Hivorahé,	156		
Cravo de Marenham,	148		
Crème ou Cristal de Tarrte,	286		
Cristalin,	192		
Crithmum,	11		
<i>Crocomagna</i> , voyez Pastilles ou Trochisques de safran,	204		
Cubebes, Poivre à queue ou musqué,	223		
Cumin, ou Anis Aigre,	9		
_____ Son huile,	<i>ibid.</i>		
Cuscute, ses différences,	212		
Cyclamen, ou pain de Pourceau,	98		
<i>Cyperus</i> , ou fouchet long,	73		

D.

D Attes,	244
<i>Daucus</i> ,	7
Diétam de Candie, ou de Crete,	158
_____ de la Virginie, voyez Viperine,	54
_____ blanc,	82
<i>Diringo</i> ,	99

E.

E Au de la Reine d'Hongrie,	208
_____ de Vie,	285
Ebenes noires, rouges ou grenadilles vertes,	136
Ecarlatte, graine, 35. Sirop d',	36.
_____ maniere dont on la prepare,	<i>ibid.</i>
_____ Pastel,	37
Ecorce d'Inde,	148
_____ inconnüe,	223
_____ de Muscadier,	334
Ellebore blanc, <i>Veratrum album</i> ,	77
_____ noir, <i>Veratrum nigrum</i> ,	<i>ibid.</i>
Email en tablette, ou Inde commun,	193
Emaux de plusieurs sortes, voyez Cristalin, & Azur,	192
Emplâtre de Savon,	278
Epices blanches,	69
_____ fines & leur mélange,	222
Epithym de Venise, de Candie, & de Pays,	211
Eponges, 186. Graine d',	<i>ibid.</i>
_____ préparées, calcinées & en pierres,	187
Epurges,	259
Escavisson,	142
Esprit-de-Vin,	285
Essence de Cedre,	266
_____ d'Hypocras, rouge & blanche,	145
Esule, 74. son extrait,	<i>ibid.</i>

DES MATIERES.

F.

F Agara d'Avicene,	250
— Fenouil, son eau, son huile,	10
— Sauvage,	16
— de Florence,	<i>ibid.</i>
— Marin,	11
— Tortu ou Aneth,	85
Fenugrec,	18
Feves,	17
Feuilles de Colutea ou Baguenautier,	166
Ficelles de Roüen & de Troyes,	274
Figues, & leurs differences,	293
Fil de Guibray,	273
Filasse de plusieurs sortes,	<i>ibid.</i>
Fimpi, arbre qui porte la Canelle blanche,	147
Fleurs d'Orjevalle, drogue inconnë,	239
Florée d'Inde,	175
<i>Feniculum tortuosum</i> ,	5
<i>Folium Indum</i> , ou Malabatre,	159

G

G Alanga (grand,)	72
— (petit,)	<i>ibid.</i>
Galles à l'épine, voyez Noix de Galles,	298
Garance, en branche, en grappe, non robbé,	91
Gaude ou herbe jaune,	175
Gayac, Gayacan, bois saint ou Indien, son bois, son esprit, son huile, son sel, sa résine, son extrait,	127. son écorce, sa gomme, 128
— de France,	<i>ibid.</i>
Gayavier,	305
Genevre, grand,	130
— petit, son huile, son sel, son esprit, son extrait, son eau,	131
Gentiane,	81
Gingembre,	68
— confit,	69
Ginging de Tartarie ou de la Chine,	98

Girofle,	227
— clou, Matrix, Antolfe de,	228
— confit, huile,	229
— Royal,	230
Gland, huile de,	297
Gluc d'Alexandrie,	244
— ordinaire,	<i>ibid.</i>
Gomme Alouchi,	148
— de bois de Citron,	121
Graine d'Avignon, ou Grainette,	22
— de Choux-fleurs,	14
Grains & légumes que les Epiciers peuvent vendre,	17
<i>Gratiola</i> , ou <i>Gratia Dei</i> ,	166
Gravelée, cendre, sel, huile de,	291
— de Lyon,	286
Grenade, écorce, fausse conserve de,	206
Groefin,	194
Gruau, & autres grains,	17

H

H <i>Erba pedicularis</i> ,	25
Hermodates,	97
Hivorahé, arbre dont l'écorce est medicinale,	156
Houette,	273
Huile, differentes sortes d',	264
— d'Aspic,	210
— de Cade ou Cedria,	129
— de Colfa,	14
— de Cyprus,	180
— de Figuier d'Enfer,	<i>ibid.</i>
— de Navette,	15
— de Noisettes,	264
— de Noix,	<i>ibid.</i>
— de Palme,	304
— de Pumicin, ou de Senega,	245
— de Rhodium,	119
Hypolapathum,	58

I

J Alap, 59. sa racine, ou Magistere,	61
60. Extrait de,	61
Jamacaru, plante de l'Amerique qui	

T A B L E

<p>porte la Cochenille, 32</p> <p>Janipaba, Junipa, ou Gripat, 305</p> <p>Imperatoire, 80</p> <p>Inde & Indigo, maniere dont il se prépare, 170</p> <p>— flottant, Inde plat, ou Serquisse, 172</p> <p>— en marons, ou Indigo d'Agra, <i>ibid.</i></p> <p>Indigo de Guatimalo, de saint Domingue, de la Jamaïque, des Isles, 173</p> <p>Ipecacuanha, brun & gris, 49</p> <p>— blanc, 51</p> <p>Iris de Florence, 70</p> <p>— Nostras, 71</p> <p>— Fecule, Verd d'Iris, <i>ibid.</i></p> <p>Jujubes, 243</p>	<p>gypte, 181</p> <p>Litophiton, 194</p> <p>Lumignon, 274</p> <p>Luzerne, 19</p>
<p>M.</p>	
	<p>M Acer, arbre dont l'écorce est medecinale, 156</p> <p>Macis, 232, son huile, 234</p> <p>Magalep ou Mahalep, 22</p> <p>Malaquette, 134</p> <p>Mandragore, son écorce, 152</p> <p>— femelle, 153</p> <p>Mangostan, 303</p> <p>Maniquette, ou Melaquette, 42</p> <p>— ou graine de Paradis, <i>Voyez</i> graine de Cardamome, 41</p> <p>Marons glacés, 295</p> <p>Marum, 159</p> <p>Mastic en larmes, ou rosette, 124</p> <p>Mecaxuchit, ou Poivre long de l'Amérique, 225</p> <p>Meche à mousquet, 274</p> <p>Mechoacam, Rubarbe blanche, Scammonée, ou Bryonne de l'Amérique, 61. Lait ou Fecule de 62</p> <p>Mehon, Meum, ou Meu, 84</p> <p>Meleze, sur lequel croît l'Agaric, 299</p> <p>Menbu, Bembu, ou Tabaxir, 100</p> <p>Messe ou Mungo, 44</p> <p>Metaquesunnauk, plante des Indes, 32</p> <p>Mil, ou Millet, & autres légumes, 17</p> <p><i>Millium solis</i>, ou herbe aux Perles, 44</p> <p>Mirobolans, 254</p> <p>— Belleris, 255</p> <p>— Chepules, 254</p> <p>— Citrins, <i>ibid.</i></p> <p>— Confits, <i>ibid.</i></p> <p>— Emblis, 255</p> <p>— Indiens, 254</p> <p>Mithridat, l'une des quatre grandes compositions que les Epiciers vendent, 301</p> <p>Moscovade grise 102</p> <p>Muscade ou Noix aromatiques, mâle ou</p>
<p>K.</p>	
<p>K Inquina, ou Quina - quina, 149</p> <p>— Femelle, 130</p> <p>— d'Europe, 82</p> <p>— Description, 150. Teinture, Extrait & Sel du, 152</p>	
<p>L.</p>	
<p>L Acque fine & autres sortes, 33</p> <p>— Colombine, 34</p> <p>— Liquide ou Rosette, 133</p> <p>Lamaric, herbe dont on fait la soude, <i>V.</i> au chap. Soude, 188</p> <p>Laurier, Bayes de, 180. Huile, 281</p> <p>— Aromatique ou des Indes, 133</p> <p>Feuilles de, <i>ibid.</i></p> <p>Legumes que les Epiciers peuvent vendre, 17</p> <p>Letchi, 303</p> <p>Liege, 154</p> <p>— blanc, 155</p> <p>— noir, ou d'Espagne, <i>ibid.</i></p> <p><i>Lignum colubrinum Zeilanicum</i>, Arbre qui porte les Noix vomiques, 248</p> <p><i>Ligustum Aegyptiacum</i>, ou Trésne d'E-</p>	

DES MATIERES.

ou femelle ;	231
— sauvages, ou mâles,	232
— confites, son huile par expression, par distillation,	233
Myrtilles, 23. sirop & huile de,	25

N

N ard Celtique,	213
— de Montagne ;	<i>Ibid.</i>
— Indique,	214
Naveau sauvage,	62
Neroli,	268
Nielle ou Nigelle Romaine,	43
Noir d'Allemagne, de Troyes, & au- tres endroits,	292
— d'Espagne,	155
Noisettes Indiennes ou Americaines,	239
Noix dicacque,	256
— de Galles,	298
— de Geroffe, ou de Madagascar,	148
— vomiques,	147
Nompareille,	71. & 108

O

O ignons & Racines de diverses fortes,	301
<i>Oleo sacrum</i> ,	145
Olives, 274. son huile ;	276
<i>Oponium majus spinosum fructu sangui- neo</i> ,	29
Oranges, écorces, fleurs confites, eau de Naphe ou de fleurs d'Oran- ges, 267. huile d'Orange & de petit grain,	268
Orcanette,	90
— du Levant ;	<i>Ibid.</i>
Oreilles de Judas,	301
Orengat,	267
Orge mondée,	16
Orseille d'Hollande, ou Torne-sol en pâte, en pierre, & en pain,	176
— de Lyon,	177
Ourdon ou Grabeau de Sené des Col-	

Tome I.

porteurs,	165
Outremer d'Hollande ;	193
Oxicedre,	129

P

P <i>Alma Christi</i> ,	259
<i>Palo de Calanturas</i> , ou bois des fié- vres, qui se prend pour l'arbre mê- me, ou pour l'écorce, voyez Kin- quinna,	152
Pancratium,	188
Papier de toutes sortes,	214
<i>Pareira Brava</i> , ou Vigne sauvage,	76
Pastel ou Guefde,	174
Pastilles de Portugal,	108
Peintures fines,	71.
<i>Pentaphillum</i> , ou Quinte-feuille ;	75
Perelle,	302
Perfil de Macedoine,	3
<i>Petroselinum Macedonicum</i> ,	5
Phu-pontique,	84
Pierres à cauterer, ou ruptoire poten- tiel,	291.
Pignolas,	260
Pignons d'Inde ;	258
— de Barbarie, petits Pignons d'In- de,	259
— blancs, doux, <i>ibid.</i> huile de,	260
Pirette,	88
— d'Alexandre,	<i>ibid.</i>
Pistaches,	261
— cassées, en dragées, huile de,	262
Plantes de France, comprises au nom- bre des Drogues,	181
Pois rouges ou de l'Amerique,	122
Poivre,	218
— Ambré ou à la Bergerac,	219
— noir, 220. grabeau de,	221
— de Thevet,	223
— long,	224
— long de l'Amerique,	225
— long noir,	<i>ibid.</i>
— Guinée,	226
— de la Jamaïque, Amomi, fruit du bois d'Inde, ou graine de Ge-	

R r

T A B L E

rosfe,	135	Roquette, ou Cendre du Levant,	194
Polipode,	98	Roses de Jerico,	216
<i>Polium Montanum</i> ,	158	— de Provins, 198. conserve rou-	
Potasse ou Verdasse,	292	ge & blanche, 199. eau, 200. es-	
Poudre cordiale,	269	prit, huile, pain de, 201. sel de,	202
— Duc,	233	Rubarbe, 55. son extrait, son sel	
— de Chypre, 297. & autres sor-		fixe,	57
tes,	298	— de l'Amerique,	<i>ibid.</i>
Presse,	302	— des Moines ou Rhapontic des	
Prunes de plusieurs sortes,	294	montagnes,	58
Pyrola,	169		

Q

Q uatre grandes compositions,	301
Quatre mendiens,	294
Quinte-feuille, ou <i>Pentaphillum</i> ,	75

R

R acine du Bresil, ou Ipecacuanha,	51
— contre les meurtrissures,	63
— de Mabouja,	97
— de <i>Menbr. ni Cini</i> ,	98
— de <i>Nisi</i> ,	99
— de Palayde de Canada;	<i>ibid.</i>
— du St. Esprit,	79
Raisins de Damas,	282
— de Corinthe,	<i>ibid.</i>
— aux Jubis,	284
— de diverses sortes,	<i>ibid.</i>
— diverses sortes de vins,	<i>ibid.</i>
<i>Ravensara</i> , Arbre qui porte les Noix	
de Girofle, ou de Madagascar,	148
Reglisse,	95
— seche, <i>ibid.</i> suc noir, suc de	
Blois, suc blanc de,	<i>ibid.</i>
Ricinus, Arbre qui porte le grain de	
Tilli,	258
Riz, son vin,	15
Rocaille,	192
Romarin, 203. essence ou quinte-ef-	
sence, fausse essence, eau de la	
Reine d'Hongrie, <i>ibid.</i> fleurs, se-	
mence, sel & conserve,	210

S

S Afran,	202
— de diverses sortes, en pou-	
dre, d'Espagne,	203
— extrait, sel & teinture de,	204
— bâtard, d'Allemagne, ou fleur	
de Carthame,	<i>ibid.</i>
<i>Safranum</i> ,	205
Sagou des Indes, ou Sago,	47
Salsepareille,	92
— de Maregnan,	<i>ibid.</i>
Sandarache des Arabes, ou verni, ou	
gomme de Genevrier,	130
— des Grecs,	131
Sandrac vrai,	129
Santaux, Santal citrin, blanc, rouge,	
en taffetas, 120. faux Santal,	121
Santoline, ou Xantoline,	2
Savons, 277. esprit, huile de,	278
— liquide, noir, vert,	279
Saxafras, ou Bois de Canelle,	125
Saxifrage,	8
Scamonée, <i>Voyez Mechoacam</i> ,	61
Scilles,	187
Sebestes,	243
Seigle,	16
Sel Alkali,	191
— vegetal,	287
— & autres sels fixes, essentiels &	
volatils de toutes sortes de Plantes,	181
<i>Semen contra Vermes</i> , <i>Semen Sanctum</i> ,	
<i>Semen Santoninum</i> ,	2
— <i>Moschi</i> ,	26

DES MATIERES.

Semences, les quatre froides, 45	— de Reglisse blanc, de Blois, & noir, 96
— les quatre petites froides, 46	Sucre, maniere de le tirer des Cannes, 101
— les quatre grandes chaudes, <i>ibid.</i>	— de sept liures, 103
— les quatre petites chaudes, 47	— en petits pains, 104
— d'Ache, de Badian ou Anis de la Chine, de Bruseu ou petit Houx, de Chicorée, de Fumeterre d'Herbes, de Jusquiamme, de Laituë, de Mauves, de <i>Milium Solis</i> , d'Osfeille, de Pourpié, de <i>Pfillium</i> , ou Herbe aux Puces, de Raves, de Sophie ou <i>Talictum</i> de Violette, 45	— Royal, <i>ibid.</i>
Semencine, 2	— demi-Royal, <i>ibid.</i>
Sené, follicules de, 163	— de Palme, <i>ibid.</i>
— de la Plate ou d'Alexandrie, <i>ibid.</i>	— de Madere, de Chypre ou Sucre rouge, 105
— de Tripoli, de Moca, 164	— doucette ou sirop de, 106
— grabeau, 165. extrait & sel de, 166	— candi blanc & roux, <i>ibid.</i>
Serpentaire Virginiene, 54	— tort ou Epenides, d'Orge blanc, d'Orge, 107
— grande & petite, 96	— Rosat, 108. son esprit, son huile, 111
Sereque ou Orisfel, 175	Sumac de Port à Port rouge, 175
Sefeli de Marseille, 5	Suin de Verre, 192
— de Candie, d'Ethiopie, des Prés, du Peloponese, <i>ibid.</i>	
<i>Silvia vita</i> , 166	
Sirops de differentes compositions, 110	
Soldanelle, ou Choux Marin, 168	
Sorbec d'Alexandrie, 267	
Souchet long, ou <i>Cyperus</i> long, 73	
— rond, 74	
Soude, 189	
— d'Alicant, & ses differens noms, <i>ibid.</i>	
— de Carthagene, de Bourde, de Varecy, 190	
Spicnard, ou Nard Indique, 212	
Squananthe, Stœcananthe, fleur d'Esquinant, ou Pâtüre de Chameau, 197	
Squine ou Esquine, 93	
Staphisagre, ou Herbe aux Poux, 25	
Stœchas Arabique, 206	
— Huile, Citrine, Arabique blanc, 207	
Stil de grain, 23	
Suc de Citron, 265	
	T
	T Abac, 177
	— trois especes de, 178. sirop, <i>ibid.</i> esprit, huile, sel de, 179
	Tamarins du Senega, confits, 253
	Tamaris, ou Tamarise, bois, écorce, barils, tasses, goblets & sel de, 125
	Tartre blanc & rouge, 286
	— chalibé, 287
	— crème ou cristal de, 286
	— martial, solube, émetique, distillation, esprit, huile noire, sel de, 288
	— huile par défaillance, 289. teinture de sel, vitriolé, 290. sel volatile, 291
	<i>Terra Merita</i> , 72
	— rouge, 73
	Thapsie blanche, ou Turbith gris, 65
	— noire, 66
	Thée, 160. sa fleur, 162
	Thinca-Radoi, Girofle, 230
	Thlaspi, 6
	Thora, 79
	Thuya ou Arbre de vie, 116

TABLE DES MATIERES.

Thymelea ou Thymelée,	75	Veratrum album, 77. nigrum;	78
Tormentille & Bistorte,	85	Vermichel,	17
Tornesol, en pâte, en pierre, en pain,		Verre soufflé, ou brillant,	192
& en drapeau,	176	Vin, Esprit de,	285
— fin en drapeau, 34. en coton de		Violles,	214
Portugal,	ibid.	Viperine ou Serpentaire Virginiene,	
Trochisques Alhandal,	257		54
Truffes ou Truffles,	301	Usnée, poudre de Chypre, de Fran-	
Turbith blanc,	166	chipane, & à la Maréchale,	297
— résine ou extrait du;	65		

V

V Aleriane, grande;	84
— petite,	ibid.
Vanilles,	239

Z

Z Erumbeth, & de la Zedoaire,	69
Zingi, ou Anis des Indes,	137

Fin de la Table des Matieres du Tome premier.



T A B L E

D E S F I G U R E S

D U T O M E P R E M I E R

D E L' H I S T O I R E D E S D R O G U E S .

A

	FIG.	P A G
<i>Acajoux</i> ;	146	241
<i>Acorus verus</i> ;	81	99
<i>Agnus castus</i> ;	19	21
<i>Aloës</i> ,	85	114
<i>Amandes</i> ,	155	261
<i>Ambrette</i> ,	24	26
<i>Ammi</i> ,	5	6
<i>Amomum racemosum</i> ,	27	40
<i>Anacardes</i> ,	146	242
<i>Ananas</i> ,	158	269
<i>Angelique</i> ,	58	79
<i>Anil</i> ,	119	170
<i>Anis</i> ,	12	11
<i>Anthora & Thora</i> ;	57	78
<i>Aristoloches</i> , <i>differentes</i> ;	69	86
<i>Aspalath</i> ,	86	116
<i>Aspie</i> ,	135	211
<i>Azarina</i> ;	79	94
<i>Azarum</i> ;	78	93

B

<i>Balaustes</i> ;	130	205
<i>Behen blanc</i> ;	72	89
—— <i>rouge</i> ,	73	90
<i>Ben</i> , <i>gousse de</i> ;	155	262
<i>Bisnague</i> .	138	214
<i>Bistorte</i> ,	68	85
<i>Bois de Bresil</i> ;	97	132
—— <i>d'Inde</i> ,	98	133

—— *nephretique* ;
 —— *de roses* ,
Bunias ,

FIG.	PAG.
88	122
86	117
14	13

C

<i>Cacaos</i> ;	144	237
<i>Caffé</i> ,	143	234
<i>Calamus verus</i> ;	82	100
<i>Canelle</i> ,	101	139
—— <i>blanche</i> ,	102	147
—— <i>giroflée</i> ,	103	148
<i>Cannes à sucre</i> ,	83 & 84	101
<i>Capillaires de Canada</i> ,	116	166
—— <i>de Montpellier</i> ,	ibid.	167
<i>Capres</i> ,	160	279
<i>Cardamome</i> , <i>grande</i> ,	28	41
—— <i>moyenne</i> ,	29	42
—— <i>petite</i> ,	30	ibid.
<i>Carline blanche</i> ;	62	82
—— <i>noire</i> ,	63	83
<i>Carui</i> ,	8	8
<i>Casse</i> , <i>de différentes sortes</i> ,	150	250
<i>Cedre du Liban</i> ,	93	128
<i>Ceterac</i> ,	116	168
<i>Chêne</i> ,	161	295
<i>Cheveux de Venus</i> ;	116	168
<i>Chouan</i> ,	2	4
<i>Citrons</i> ,	156	265
<i>Cockenille</i> ;	25	27

T A B L E

	FIG.	PAG.		FIG.	PAG.
<i>Cocos</i> ,	149	246	<i>Garances</i> ,	75	91
<i>Colloquinte</i> ,	153	257	<i>Gayac</i> ,	92	127
<i>Colsa</i> ,	15	15	<i>Genevre, grand</i> ,	95	130
<i>Contra-Yerva</i> ,	33	53	— petit,	96	131
<i>Coque du Levant</i> ,	149	249	<i>Gentiane</i> ,	60	81
<i>Corail noir</i> ,	123	185	<i>Gingembre</i> ,	42	68
<i>Coraline</i> ,	ibid.	186	<i>Girofle</i> ,	141	227
<i>Coriandre</i> ,	13	13	— Royal,	ibid.	230
<i>Costus Arabicus</i> ,	41	66	<i>Graine d'Avignon</i> ,	21	22
<i>Cotton</i> ,	159	271	— de Choux-fleurs,	15	14
<i>Coulevrée, bois de</i> ,	100	138	— d'Ecarlatte,	26	35
<i>Cubebes</i> ,	140	223	<i>Grenadier</i> ,	131	206
<i>Cumin</i> ,	10	9	<i>Guy de chêne</i> ;	161	274

D

<i>Dattes</i> ;	149	244
<i>Daucus</i> ,	7	7
<i>Dictam blanc</i> ,	61	82
— de Candie,	108	158
<i>Doronic</i> ,	56	78

E

<i>Ellebore blanc</i> ,	54	77
— noir,	55	ibid.
<i>Epices fines</i> ,	140	222
<i>Epithym</i> ,	136	211
<i>Eponges</i> ,	123	186
<i>Epurges</i> ,	154	259
<i>Esule</i> ;	50	74

F

<i>Fenouil</i> ,	17	10
— marin,	ibid.	11
<i>Fenugrec</i> ,	17	18
<i>Figues</i> ,	160	293
<i>Folium Indum</i> ,	111	159
<i>Fustet, bois de</i> ,	99	135

G

<i>Galanga, grand</i> ,	45	72
— petit,	46	ibid.
<i>Galles</i> ,	161	298

H

<i>Hermodates</i> ,	146	97
<i>Hirculus ou Bouquain</i> ,	137	214
<i>Houette</i> ,	159	273

I

<i>Jalap</i> ,	38	59
<i>Imperatoire</i> ,	59	80
<i>Indigo</i> ,	120	173
<i>Ipecacuanha</i> ,	32	49
<i>Iris de Florence</i> ,	44	70
<i>Jujubes</i> ,	147	242

K

<i>Kinquina</i> ,	104	149
-------------------	-----	-----

L

<i>Liege</i> ,	107	154
<i>Lintisque</i> ;	89	123
<i>Luzerne</i> ,	18	19

M

<i>Magalep</i> ,	20	22
<i>Mandragore</i> ,	105	152
— femelle,	106	153
<i>Marons</i> ,	160	295
<i>Marum</i> ,	110	159

DES FIGURES.

	FIG.	PAG.		FIG.	PAG.
<i>Mechoacan</i> ;	39	61	<i>Polium montanum</i> ;	109	158
<i>Mehon</i> ,	66	84	<i>Polipode</i> ,	116	168
<i>Mirobolans</i> ,	152	254	<i>Polytric</i> ,	ibid.	ibid.
<i>Muscades mâles</i> ;	142	231	<i>Pyrola</i> ,	118	169
— femelles ,	ibid.	ibid.			
<i>Myrtilles</i> ,	22	23			
			R		
N			<i>Raisins de Damas</i> ;	160	282
<i>Nard Celtique</i> ;	137	213	— de Corinthe ,	ibid.	ibid.
— Indic ,	ibid.	ibid.	— aux Jubis ,	ibid.	284
<i>Negres filant le Tabac</i> ,	122	177	<i>Reglisse</i> ,	80	95
<i>Nielle Romaine</i> ,	31	43	<i>Riz</i> ,	16	15
<i>Noix vomiques</i> ,	149	247	<i>Romarin</i> ,	134	208
			<i>Roses de Provins</i> ;	127	198
O			<i>Rubarbe</i> ,	35	55
<i>Olives</i> ;	160	275	— de l' Amerique ,	36	57
<i>Oranges</i> ;	157	267	— des Moines ,	38	58
— aigres ,	ibid.	ibid.			
— de la Chine ,	ibid.	ibid.	S		
— de Portugal ,	156	265	<i>Safran</i> ,	128	202
<i>Orcanette</i> ,	74	90	— bâtard ,	129	204
<i>Orseille d'Hollande</i> ,	121	176	<i>Salsepareille</i> ,	76	92
<i>Oxcicedre</i> ,	94	129	<i>Santaux</i> ,	87	119
			<i>Saxafras</i> ,	91	125
			<i>Saxifrage</i> ,	8	8
P			<i>Scilles</i> ,	124	187
<i>Palma Christi</i> ,	154	259	<i>Scolopendre</i> ,	116	168
<i>Palmiers</i> ,	194	244	<i>Sebestes</i> ,	148	243
<i>Pancratium</i> ,	124	188	<i>Semen contra</i> ;	1	2
<i>Pareira brava</i> ;	53	76	<i>Sené</i> ,	113	163
<i>Pastel</i> ,	121	174	— de Tripoli ,	114	164
<i>Pignons differens</i> ,	154	258	— de Moca ,	ibid.	ibid.
<i>Pentaphillum</i> , ou <i>Quinte-</i>			<i>Serech</i> ,	121	175
<i>feuille</i> ,	51	75	<i>Seseli de Marseille</i> ,	4	5
<i>Pied d'Alexandre</i> ,	71	88	<i>Silvia vita</i> ,	116	166
<i>Pirette</i> ,	70	ibid.	<i>Soldanelle</i> ,	117	168
<i>Pistaches</i> ,	155	261	<i>Soude</i> ,	125	188
<i>Perfil de Macedoine</i> ,	3	4	<i>Souchet long</i> ,	48	73
<i>Poivre</i> ,	140	218	— rond ,	49	74
— noir ,	ibid.	220	<i>Spicnard</i> ,	137	212
— de Thevet ,	ibid.	223	<i>Squananthe</i> ,	126	197
— long ,	ibid.	224	<i>Squine</i> ,	77	93
— de l' Amerique ,	ibid.	225	<i>Stæchas Arabique</i> ,	132	206
— de Guinée ,	ibid.	226	— Citrin ,	133	207
			<i>Staphisagre</i> ,	23	25

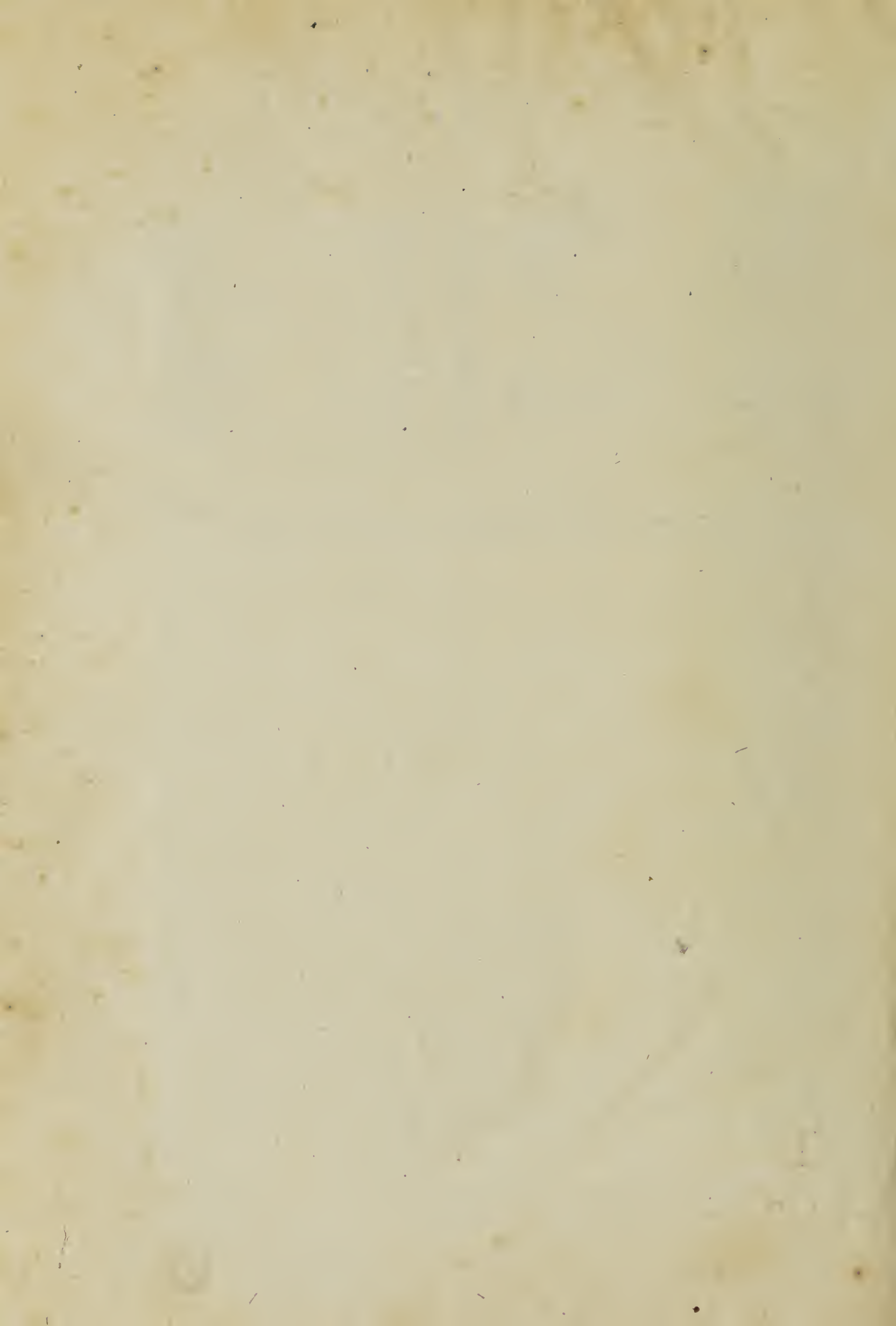
T A B L E D E S F I G U R E S .

	FIG.	PAG.		FIG.	PAG.
<i>Sumac rouge,</i>	121	175			
			V.		
T					
<i>Tabac,</i>	122	177	<i>Valeriane, grande,</i>	64	84
<i>Tamarins,</i>	151	253	— petite,	65	ibid.
<i>Tamaris,</i>	90	125	<i>Vanilles,</i>	145	239.
<i>Terra merita;</i>	47	72	<i>Violles,</i>	139	214.
<i>Thée,</i>	112	160	<i>Viperine,</i>	34	54
<i>Tblaspi,</i>	6	6			
<i>Thymelée,</i>	52	75	Z		
<i>Tormentille;</i>	67	85	Z <i>Erumbeth,</i>	43	69
<i>Tornesol,</i>	121	176			
<i>Turbith,</i>	40	63			

Fin de la Table des Figures du Tome premier.

ABC

20



+ 70 1/2 m

2

10





